БЛЮДА ИЗ СЕЛЕДОЧКИ

БАБУШКИНЫ РЕЦЕПТЫ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Кладезь витаминов, минералов, источник наиполезнейших жирных кислот, продлевающих молодость, но главное – основа для чудо-блюд: салатов, бутербродных тортов, паштетов, отменных супов и интересных горячих. Ее обожали русские цари, европейские вельможи, голландские рыбаки, да и сегодня без нее невозможно представить кухню многих стран. Мы отобрали лучшие мировые рецепты, чтобы вы сполна могли насладиться традиционными классическими и новомодными кушаньями из уникального продукта – ее величества селедки.

- Гера Марксовна Треер
  - Всеобщая любимица
  - Закусочные блюда
    - Гарнированная сельдь
      - Сельдь с картофелем, свеклой, зеленым горошком и луком «Классика жанра»
      - Сельдь на ломтика вареного картофеля с яблоками, сливочным сыром, хреном и укропом «Ново-Огаревская»
      - Сельдь на ломтиках вареного картофеля с маринованным красным луком, свекольным пюре и майонезом «Кунцевская»
      - Малосольная сельдь на ломтиках обжаренного картофеля с луком, свеклой, яйцами и сливочным сыром Барвихинская»
      - Рулетики из малосольной сельди с укропом и сливочным маслом «Селедочный завиванец»
      - Сельдь с маслинами, зеленым луком и лимоном «Скромная адриатическая»
      - Малосольная сельдь в тарталетках из ржаного хлеба с кремом из авокадо и сливочного сыра «Новое пирожное»
      - Сельдь с яйцами, йогуртом, паприкой и луком «На один укус»
      - Сельдь с обжаренной морковью, луком и томатным соусом «Под маринадом вместо шубы»
      - Сельдь с картофелем, зеленым луком, свекольным соком и кунжутом

«Клубничка»
- Рулетики из сельди в масле с жареными лимонами, вялеными помидорами, ржаным хлебом, луком, розмарином и оливковым маслом «О-ля-ля!»
- Филе малосольной сельди в сметанном желе с огурцами, укропом и луком «Селедочный тарендис. Эстонская закуска»
- Селедочные шарики с картофелем, сыром, зеленым луком, майонезом, куриными и перепелиными яйцами «Празднично-подарочные»
- Свекольный мусс с сельдью, творожным сыром, сметаной и укропом «Эльзасский»
- Малосольная сельдь в желе с яблоками, йогуртом, сливками и укропом «Маскарпоне-террин»
- Малосольная сельдь с апельсинной заправкой, печеной свеклой и кинзой «Самохваловская»
- Сельдь с луком, огурцами, помидорами, зеленью и маслинами под винным маринадом по-украински «Смачно»
- Сельдь со сметаной и луком-ассорти «Сытинская»
- Малосольная сельдь в малиновом уксусе с луком, укропом и смесью перцев «Хорошего много не бывает»

- Сельдь под соусами
  - Малосольная сельдь с укропом под майонезным соусом с хреном «Как это по-нашему!»
  - Сельдь под облепиховым соусом с базиликом и картофелем в кунжуте «Фарятьевская»
  - Сельдь под яблочно-горчичным соусом с луком, уксусом и сахаром «Демидовская»
  - Малосольная сельдь с маринованным луком под томатным соусом по-польски «Лемборкская»
  - Сельдь под майонезным соусом с луком, свеклой, красным вином и зеленью «В розовом цвете»
  - Сельдь в картофельно-сырных тарталетках

под соусом из творожного сыра, яблок, корнишонов и красного лука «Барбара»
- Сельдь под яично-луковым соусом с горчицей по-норвежски «Фагернесская»
- Малосольная сельдь под соусом карри с майонезом, горчицей и имбирем «Страстная»
- Малосольная сельдь с черной смородиной, сметаной, медом, укропом, зеленым и красным луком «По-дачному»
- Сельдь с пюре из яблок и миндаля под сливочно-майонезным соусом «Рецепт шведского принца Евгения»
- Сельдь пряного посола под йогуртовым соусом с огурцами, укропом и лимонной цедрой «Корфу»
- Сельдь под ягодным соусом с творожным сыром, красным луком, сметаной и укропом «Даниловская»
- Ломтики норвежской сельди под клюквенным соусом с обжаренным луком, медом, апельсинным соком и цедрой «Вестеролен»
- Сельдь под картофельным соусом с базиликом, луком, горчицей, сливочным маслом и мускатным орехом «Фемина»
- Сельдь с луком, белым перцем и уксусом под соусом из йогурта, сливочного хрена и свеклы «Нежный Бисмарк»
- Сельдь с луком, вареной морковью, сладким перцем и йогуртом по-венгерски «Эстергомская»
- Малосольная сельдь с горчицей, красным луком, сахаром и яблочным уксусом «Пышная»
- Сельдь с маринованным луком и сметаной «Скромница»
- Сельдь с яблоками и луком под медово-горчичным соусом по-берлински «Груневальдская»
- Сельдь под клюквенным соусом кусочками и рулетиками по-исландски «Гекла»

- Слоеные салаты
  - Сельдь в винном соусе с картофелем,

свеклой, морковью, солеными огурцами, майонезом и луком «Деликатес под шубой»

- Сельдь в желе с морковью, свеклой, луком и яйцами «Под новой шубой»
- Сельдь с черным хлебом, свеклой, морковью, яблоками и сметанно-горчичным соусом «Под шубой по-старинному»
- Сельдь с картофелем, свеклой, морковью, яйцами, зеленым луком и майонезом «Под шубкой-радугой»
- Сельдь с зеленым горошком, огурцами, маринованной морковью, свеклой и майонезом «Под корейской шубой»
- Сельдь с картофелем, морковью, свеклой, луком и майонезом «Под народной шубой»
- Малосольная сельдь под соусом из йогурта с ветчиной, картофелем, грецкими орехами, яблоками и сельдереем по-немецки «Ахтунг!»
- Сельдь с авокадо, свеклой, помидорами, яйцами, луком, укропом и сметаной «Изящная»
- Малосольная сельдь с грецкими орехами, грибами, майонезом, зеленью, обжаренной морковью и луком «Очень вкусная селедка»
- Сельдь с помидорами, луком, сыром, майонезом и укропом «По-быстрому»
- Сельдь с сушеными грибами, жареной морковью, луком и майонезом «Серпуховская»
- Сельдь с картофелем, яблоками, свеклой, зеленым горошком, чесноком и луком «Первый номер»
- Картофельный салат с сельдью и красным луком под горчичным соусом «Ялтинский»
- Сельдь с картофелем, маринованными огурцами, красным луком и чесночными черными сухариками «По-николаевски»
- Сельдь с картофелем, морковью, свеклой и розочками из блинчиков «Букет невесты»
- Малосольная сельдь с крабовыми

палочками, икрой, шампиньонами, свеклой и луком «Рублевская»

- Салаты с мясом, грибами, сыром, рисом и фасолью
  - Мясной салат с сельдью, картофелем, огурцами, яблоками и яйцами под горчично-сметанным соусом «Обломовский»
  - Малосольная сельдь с языком, свеклой, картофелем, яблоками, луком и огурцами под сметанным соусом «Ольгинская»
  - Салат из сельди с салом, картофелем, яблоками, луком, маринованными или солеными огурцами Цеблинский»
  - Сельдь с шампиньонами, помидорами, луком, творогом и майонезом «Римский салат»
  - Малосольная сельдь с сыром, яйцами, майонезом и виноградным уксусом «Вместо обеда»
  - Сельдь с рисом, кукурузой, сладким перцем, огурцами, яйцами и укропом «Мексиканка»
  - Салат из малосольной сельди, креветок, риса, помидоров черри и мандарин с майонезом «Памятное свидание»
  - Картофельный салат с соленой сельдью, зеленой фасолью, яблоками, красным луком, йогуртом, горчицей и сливками «Богатый»
  - Салат из сельди с ветчиной, зеленой фасолью, картофелем, луком и майонезом «Датский»
  - Сельдь с белой фасолью, морковью, зеленым горошком, яйцами, зеленью, томатной пастой и майонезом по-итальянски «Престо»
  - Фасолевый салат с соленой сельдью, яйцами, сметаной и горчицей «По-львовски»
- Салаты с овощами и фруктами
  - Малосольная сельдь с апельсинами, лимонами и зеленым луком «Кокетка»
  - Маринованная сельдь с консервированной

морковью, огурцами, яблоками, йогуртом, зеленью и майонезом «Ой!»

- Сельдь с редькой и растительным маслом «Очень простая»
- Малосольная сельдь с кукурузой, морковью, лимоном и майонезом «Ананасы не в шампанском»
- Сельдь с изюмом, картофелем, луком, яйцами, сметаной и майонезом «Сладкая рыбка»
- Тыквенный салат с сельдью, яблоками, красным луком и лимонно-медовой заправкой «Эксклюзив»
- Малосольная сельдь с сухариками, картофелем, огурцами, яйцами, сметаной и майонезом «Керченский салат»
- Малосольная сельдь с черносливом, жареной морковью, луком и майонезом по-литовски «Шедува»
- Малосольная сельдь с листовым салатом, яйцами, красным луком, горчицей и оливковым маслом «Отпадная»
- Сельдь с картофелем, луком, яйцами, горчицей, маслинами, зеленью и лимонным соком по-голландски «Эде»
- Салат с сельдью, картофелем, яблоками, яйцами, красным и зеленым луком по-фински «Традиционный новогодний. В гости к Йоулупукки»
- Малосольная сельдь с авокадо, белым луком, перцем чили, лимонным соком и оливковым маслом «Эльба»
- Малосольная сельдь с овсяными хлопьями, свеклой, сельдереем и ананасами «По-необычному»
- Вареная сельдь с клюквой, свеклой, яблоками и красным луком под горчично-йогуртовым соусом с имбирем «Ужин для Барби»
- Теплый картофельный салат с сельдью в укропном маринаде, огурцами, маслинами и майонезно-йогуртовой заправкой «Ужин для Кена»
- Винегрет со свежей сельдью, квашеной

капустой, маринованным луком, тмином и лавровым листом «Не хухры-мухры!»
- Сельдь с грейпфрутом, сельдереем, яблоками, чесноком, сыром пармезан, лимонным соком и горчицей «Вузьé»
- Сельдь с яйцами, луком и свеклой под соусом из йогурта, сахара и желтков «Нежнейшая»

- Паштеты
  - Сельдь с яйцами, горчицей, луком и яблоками «Форшмак по-одесски»
  - Сельдь с плавленым сыром, томатной пастой, сливочным маслом, яйцами и маслинами «Выдумка»
  - Сельдь с морковью, плавленым сыром и сливочным маслом «Красную икру – народу!»
  - Сельдь с сыром, молоком, сливочным маслом, хлебом, горчицей и петрушкой «Форшмак по-киевски»
  - Мусс из сельди с творогом и луком-шалотом «Прибалтийский крем»
  - Сельдь с авокадо, укропом, петрушкой, хмели-сунели и лимонным соком «Клеопатра»
  - Сельдь холодного копчения с морковью, яйцами, плавленым сыром и сливочным маслом «Копченый форшмак»
  - Сельдь с грецкими орехами, яйцами, яблоками, жареным луком и майонезом «Прощай, талия!»
  - Сельдь с грецкими орехами, яблоками, луком и яйцами «По-крымски»
  - Сельдь с плавленым сыром и сливочным маслом «Рашен брэкфаст»
  - Малосольная сельдь с рыбной икрой «Селедочное масло по домашнему ГОСТу»
  - Сельдь с рисом, томатной пастой и растительным маслом «Бельведерская»
  - Сельдь с растительным маслом и мускатным орехом «В яблоках»
  - Сельдь с яблоками и сливочным маслом «Тучковская»
  - Сельдь с манной крупой, луком, уксусом,

красным перцем и оливковым маслом «Своеобразная»
- Сельдь с молоками, яблоками, яйцами, хлебом, сливочным сыром, луком и горчицей «Форшмак по-кишиневски»
- Сельдь с яблоками, сливочным маслом, лимонным соком, кориандром, семенами укропа и горчицы «Вацлавская»
- Сельдь с горчицей, сливочным маслом и укропом «К молодому картофелю»
- Малосольная сельдь с картофелем, луком, сметаной, желтками и солеными огурцами «Рукотворная рыбка»
- Селедочный паштет с морковью, сливочным маслом и луком на рисовых котлетках «Дикие гамбургеры»

- Закусочные торты, бутерброды, канапе, сухарики
  - Селедочно-крабовый торт с яблоками, фисташками, сливочным сыром, зеленым и белым луком «Обсыпной»
  - Бутербродный торт с сельдью, ржаным хлебом, яйцами, сливочным маслом, перцем и горчицей «Для сильных духом»
  - Бутербродный торт с малосольной сельдью, хлебом-ассорти, морковью, свеклой, сыром, укропом, сладким перцем и майонезом «Пламя свечи»
  - Сельдь с черным хлебом, салом, чесноком, огурцами, майонезом, петрушкой и укропом «Пикник-бутерброды»
  - Мусс из малосольной сельди с мягким сыром, желтками и сметаной на черном хлебе «Борисовский»
  - Сельдь в масле, маринованные огурцы и укроп на белом хлебе «Кростини с тартаром»
  - Малосольная сельдь с крабовой крошкой, луком-ассорти, черным хлебом и сливками «Самое оригинальное мороженое»
  - Канапе с малосольной сельдью, сливочным сыром, киви, черным хлебом и зеленым луком «Европа-люкс»
  - Сельдь со свеклой, яблоками, хреном, сметаной, луком и укропом на ржаном

хлебе «Красавица»
- Маринованная норвежская сельдь с яблоками, редисом, сметаной, хреном и лимонным соком на черном хлебе «Утта»
- Канапе с малосольной сельдью, яблоками, черным хлебом, лимонным соком, водкой и пряным маслом «Хмельное»
- Малосольная сельдь с яблоками, красным луком и укропом на тостах из черного хлеба «Феофановская»
- Рулетики из сельди с луком, сливочным сыром, укропом и редисом на черном хлебе «Фэнтези»
- Сельдь с печеной свеклой, корнем пастернака, картофелем, зерненной горчицей, петрушкой и лимонным соком «Брускетта магнифико»
- Сельдь с яйцами, луком, чесноком и майонезом на черном хлебе «Дружная компания»
- Сухарики из черного хлеба с сельдью, чесноком и сливочным маслом «Делай с нами!»

- Фаршированные блюда
  - Яйца с паштетом из сельди пряного посола, майонеза и петрушки «Купеческие»
  - Яйца с паштетом из малосольной сельди, картофеля, моркови и лука «Сидоровские»
  - Яйца с паштетом из сельди, картофеля, свеклы, майонеза и укропа под горчичным соусом «Парфеновские»
  - Яйца с сельдью, шампиньонами, картофелем, помидорами, майонезом и зеленым луком «Романовские»
  - Картофель с кремом из сельди в красном вине, сметаны, лука-порея, красного лука и укропа «Дюбуа»
  - Огурцы с маринованной сельдью, семгой, яйцами, сливками и хреном «Копенгагенские»
  - Яблоки с сельдью, яйцами, зеленью, майонезом и лимонным соком «Почти форшмак»
  - Запеченные яблоки с малосольной

сельдью, яйцами, луком, майонезом, твердым и плавленым сыром «Адам и Ева»
- Белый хлеб с сельдью, сливочным маслом, овощными соками и зеленью «Цветной батон»
- Крабовые палочки с сельдью, яйцами, майонезом, маслинами и петрушкой «Волшебные»
- Чернослив с сельдью, грецкими орехами, сыром, чесноком, зеленью и майонезом «Футуро»
- Маринованный жгучий перец с сельдью «Viagra naturale»
- Артишоки с сельдью, картофелем, морковью и петрушкой 1«Завтрак Наполеона в Москве 1812 года»

- Рулеты, блюда с рисом, лавашем и тестом
  - Рулет из лаваша с сельдью, картофельным пюре, майонезом и зеленым луком «Звенигородский»
  - Картофельный рулет с сельдью, красным луком и укропом «Русский ролл»
  - Валованы из слоеного бездрожжевого теста с сельдью, свеклой, чесноком и майонезом «Вау!»
  - Блинчатый пирог с сельдью, шпинатом, шнитт-луком, каперсами и перепелиными яйцами «Герцог»
  - Рулет из яичного теста с копченой сельдью, сыром пармезан, сметаной, укропом и петрушкой «Валентино»
  - Сельдь с хреном и суши-рисом «Москва – Токио»
  - Сельдь с суши-рисом, водорослями нори, соусом спайси, маринованным имбирем и васаби «Роллы-сан»
  - Жареные пирожки из картофельного теста с начинкой из сельди и лука «Закусонистые»
  - Рулет из лаваша с малосольной сельдью под яичным соусом с уксусом, луком, петрушкой и горчицей «Среднерусский»
  - Сельдь с помидорами, маринованным луком, прованскими травами, горчицей,

паприкой и кунжутом «В льняном сюртуке»
        - Картофельный рулет с малосольной сельдью, свеклой и зеленым луком «Никифоровский»
        - Рисовые лепешечки с сельдью, свеклой, салатом-латуком, укропом, майонезом и зеленым луком «Тютельки»
- Супы
    - Кефирный суп с малосольной сельдью, куриным бульоном, свеклой, картофелем и укропом «Шпицберген»
    - Картофельный суп с сельдью, зеленью и универсальной заправкой из моркови, лука, помидоров, кореньев и специй «Опля!»
    - Солянка с сельдью, сардинами, помидорами, сладким перцем, солеными огурцами, каперсами, оливками, петрушкой и лимоном «Обалденная»
    - Борщ на курином бульоне с сельдью, квашеной капустой, зеленым горошком, сладким перцем, баклажанами и солеными огурцами «Винегретовский»
    - Суп из сельди с молоком, картофелем, луком, сметаной, укропом и топленым маслом «Балтийская причуда»
    - Картофельный суп с сельдью, морковью, помидорами, душистым перцем, корнем петрушки и сельдерея по-исландски «Гримсей»
    - Густой суп с копченой сельдью, сливками, петрушкой, луком-пореем и кукурузой по-американски «Чаудер»
    - Окрошка на квасе с соленой сельдью, вареной колбасой или сосисками, картофелем, огурцами, зеленым луком и укропом «Разухабистая»
    - Суп из сельди с картофелем, молоком, зеленью, сметаной и мучной заправкой «Мукачевский»
    - Молочный суп с сельдью, зеленым луком, сметаной и картофелем «Фермерский»
    - Картофельный суп с филе сельди в чесночном соусе, помидорами, корнем пастернака, зеленью и лавровым листом «Честер»
    - Свекольный суп с запеченной сельдью, луком и сметаной «Бордо»
    - Картофельный крем-суп с малосольной сельдью,

сливками, луком и зеленью «Мичиганский»
- Суп с копченой сельдью, фрикадельками из рыбного филе и креветок, капустой, маслинами, солеными грибами и огурцами «Оригинальная солянка»
- Суп из свежей сельди с картофелем, луком, морковью, зеленью и лавровым листом «Пюхтинский»
- Рыбный борщ с сельдью, белыми грибами, петрушкой и укропом «Выдающийся»

- Горячие блюда
  - Жареная, тушеная и вареная сельдь
    - Омлет с малосольной сельдью, петрушкой и зеленым луком по-норвежски «Свельген»
    - Жареная сельдь в панировке «С хрустящей корочкой»
    - Селедочные котлеты с луком и чесноком «Хозяйские»
    - Сырные шарики с сельдью во фритюре «От норвежских гурманов»
    - Жареные селедочные шарики с начинкой из сыра «От российских гурманов»
    - Малосольная сельдь в кляре из дрожжевого теста «Окуловская»
    - Селедочные котлеты с рыбным филе, кальмарами и творогом «Мурманские»
    - Жареная сельдь с укропом, горчицей и лимонным соком «Классическое блюдо традиционной голландской кухни»
    - Жареная сельдь в горчице «Моршанская»
    - Жареная сельдь под луковым соусом «Кантемировская»
    - Селедочные котлеты с творогом и чесноком «Приятные во всех отношениях»
    - Картофельные оладьи с сельдью, луком и чесноком «Новые драники»
    - Оладьи из белого хлеба с сельдью «Холмогорские»
    - Жареная сельдь с луком, яйцами и салом по-норвежски «Вега»
    - Селедочные котлеты с рыбой и творогом «Рюгенские»
    - Жареная сельдь в тесте «Сергачевская»
    - Тушеная сельдь с морковью, луком,

паприкой и томатной пастой «Потемкинская»
- Тушеная сельдь с картофелем, луком и морковью «Городецкая»
- Тушеная соленая сельдь с луком «Дешево, но вкусно»
- Тушеная в сметане сельдь с морковью и луком «Малаховская»
- Тушеная сельдь с капустой, морковью, луком и помидорами «Мурашинская»
- Тушеная сельдь с луком и сметаной «Балаклавская»
- Гуляш из сельди с луком, смальцем, лимоном, йогуртом и вустерширским соусом по-шотландски «Денди»
- Балтийская сельдь с луком, сметаной и тушеной в красном вине свеклой «Айнажи»
- Вареная в чае сельдь с луком, растительным маслом, перцем-ассорти и лавровым листом «Дорогобужская»
- Вареная сельдь с луком и лавровым листом «Воткинская»
- Сельдь в винном маринаде с луком, чесноком и перцем чили под горчично-сметанным соусом «Люсия»
- Вареники с начинкой из сельди, капусты и грибов по-украински «Диканьковские»

- Запеченные блюда
  - Сельдь со свининой под сметанным соусом по-украински «Смаженина»
  - Малосольная сельдь с говядиной, картофелем, сметаной и сыром «Под водочку»
  - Малосольная сельдь со свининой, сметаной, луком и картофелем «Карельская и финская»
  - Сельдь с вареной говядиной, луком, яйцами и чесноком «Довольство»
  - Сельдь с мясом, картофелем, луком, сметаной, сыром и яйцами «Горячий форшмак»
  - Сельдь с мясом птицы, салом, морковью, корнем петрушки и сыром под сметанным соусом «Все в ажуре»

- Сельдь с филе рыбы, луком, яйцами, белым хлебом и сливочным маслом «Павлоградская»
- Сельдь с креветками, грибами, зеленым горошком и ликером «Шалунья»
- Сельдь с картофелем, грибами, йогуртом, зеленью и сыром «Хитовая»
- Фаршированная сельдь с шампиньонами, луком-шалотом, яйцами, петрушкой, хреном и сливочным маслом «Страсбургская»
- Сельдь с яблоками, хлебом, сливочным маслом и яйцами по-латвийски «Рижский форшмак»
- Картофельная запеканка из малосольной сельди с морковью, зеленым луком, майонезом и сметаной «По гамбургскому счету»
- Рисовая запеканка из малосольной сельди со сливками, мягким сыром, помидорами, лимонным соком и мускатом «По-амстердамски»
- Картофельно-яблочная запеканка с сельдью, луком, сметаной, яйцами, грибным соусом и укропом «Поднять паруса!»
- Сельдь с картофелем, луком, яйцами, молоком и укропом по-фински «Калалаатикко»
- Малосольная сельдь с луком, молоком и сливочным маслом «Дамская»
- Сельдь с жареным луком и сливками «Цимлянская»
- Сельдь под майонезом с луком «Аргуновская»
- Сельдь с жареным луком и укропом под горчичным соусом «По-татищевски»
- Картофельная запеканка с малосольной сельдью под сливочным соусом с петрушкой и луком «Основательная»
- Малосольная сельдь с картофелем, луком, укропом и яйцами под сливочным соусом «Софринская»
- Запеченная в капусте сельдь с яблоками

«Подарок от аиста»
- Сельдь в кляре из блинного теста «Рузаевская»
- Картофель с сельдью, укропом, сливочным маслом и перцем по-норвежски «Нарвик»
- Сельдь с подсолнечным маслом и черным перцем «А-ля натюрель»
- Копченая сельдь с овощным шашлыком из кабачков, моркови, сладкого перца, помидоров и лука «В аэрогриле»
- Сельдь с жареным картофелем и луком «Золотая медалистка»
- Сельдь с апельсинной цедрой и приправами «Из меню марсельского ресторанчика»
- Сельдь с чесноком и луком «Обжоркинская»
- Картофельные зразы с сельдью, рисом и луком «Городской романс»
- Омлет с сельдью, чесноком и зеленым луком «Переверзинский»
- Яичница с сельдью «Яхонтовская»

- Блинчики и пироги
  - Блинчики с начинкой из сельди в масле, шпината, красного лука и яиц «Любимое блюдо тети Эльзы»
  - Пирог из дрожжевого теста с начинкой из соленой сельди, картофеля и лука с перечной пастой «Бессарабский рыбник»
  - Блинчики с начинкой из картофеля и лука под селедочно-сметанным соусом «Невероятные»
  - Блинчатый пирог с паштетом из сельди, картофеля, соленых огурцов, сыра и майонеза «Лазанья по-среднерусски»
  - Блинчики с начинкой из копченой сельди, яиц и зеленого лука «Из меню рижского кафе»
  - Блины из дрожжевого теста на опаре с соленой сельдью, творогом, сметаной, тмином и кинзой «Петроградские»
  - Тонкие блинчики с начинкой из сельди, зеленого лука и укропа «Александровские»
  - Блинчики с начинкой из сельди, яблок,

- укропа и горчицы под йогуртовым соусом по-гречески «Афинские»
- Приложение
  - Соленая сельдь
    - Сельдь с морковью, луком, семенами укропа, маслом и жидким дымом
    - Сельдь в масле с гвоздичным перцем и лавровым листом по-польски
    - Сельдь с кардамоном, гвоздикой, лавровым листом и перцем
    - Дунайская сельдь с сушеным укропом, базиликом, кориандром и смесью перцев по-вилковски
    - Сельдь домашнего копчения с луковой шелухой, растительным маслом и жидким дымом
    - Сельдь в пряном посоле с сахаром и кориандром
    - Вареная в растительном масле сельдь с лавровым листом и черным перцем
    - Сельдь с кориандром, растительным маслом и лавровым листом
    - Сельдь с перцем
    - Сельдь с перцем, сахаром и лавровым листом
    - Сельдь с морковью, луком, лимоном, сахаром и лавровым листом по-голландски
    - Сельдь с перцем-ассорти, сушеным луком, чесноком, паприкой, кориандром, гвоздикой и имбирем
    - Сельдь килечного посола с базиликом, укропом, гвоздикой, тимьяном и мускатным орехом
    - Сельдь с консервированными помидорами
    - Сельдь с имбирем, белым перцем, сушеным базиликом и шалфеем
    - Сельдь в тузлуке с чесноком, укропом и сахаром
    - Сельдь с горчицей, солью и сахаром
    - Сельдь с луком, лимонным соком и кориандром
    - Сельдь с сахаром, лавровым листом и растительным маслом
    - Сельдь с луком, горчицей и растительным

маслом

- Маринованная сельдь
  - Сельдь с луком и кайенским перцем по-английски
  - Сельдь с морковью, луком, лавровым листом и смесью перцев
  - Сельдь с морковью, луком, корнем сельдерея, яблоками, солеными огурцами, майонезом и пряностями
  - Сельдь с луком, томатной пастой, красным и душистым перцем по-корейски
  - Сельдь с луком, морковью, уксусом и соевым соусом по-корейски
  - Сельдь в винном соусе с душистым перцем, луком и гвоздикой
  - Сельдь с сахарной пудрой, луком, морковью, петрушкой, красным луком и перцем
  - Сельдь с морковью, луком, чесноком, соевым соусом и кунжутом
  - Сельдь с томатным соком, луком, смесью перцев и белым винным уксусом
  - Строганина из сельди с сахаром, луком, уксусом и ароматным подсолнечным маслом
  - Сельдь с ананасами, луком, майонезом, маслом, лавровым листом и перцем
  - Обжаренная сельдь с огурцами, луком, лимонным соком, кориандром и горчицей
  - Сельдь в винном маринаде с красным сухим вином, луком, гвоздикой и семенами горчицы
  - Сельдь с морковью, луком, корицей, имбирем, гвоздикой и перцем-ассорти по-еврейски
  - Сельдь с луком, соевым соусом, майонезом и зерненной горчицей
  - Сельдь с яблоками и красным луком в медово-йогуртовом маринаде с укропом и лимоном
  - Сельдь с луком-пореем, зернами горчицы, душистым перцем и корнем хрена
  - Сельдь с луком, чесноком, соевым соусом и кориандром по-корейски

- Сельдь в горчичном соусе с кориандром, белым и душистым перцем
- Сельдь в майонезном соусе со свеклой, яблочным уксусом, лимоном и перцем-ассорти
- Сельдь с соевым соусом, томатной пастой, уксусом и лавровым листом
- Сельдь с укропом под горчично-сметанным соусом по-шведски
- Сельдь с соевым соусом по-корейски
- Сельдь с сахаром, лавровым листом, перцем горошком и уксусом
- Сельдь с лимоном, сахаром, гвоздикой и лавровым листом
- Пряная сельдь с морковью, красным луком, лимонным соком, перцем-ассорти и лавровым листом
- Сельдь с лимонным соком, сахаром, перцем, луком и растительным маслом
- Сельдь с луком, имбирем, кардамоном, кориандром и душистым перцем

- Иллюстрации

Гера Марксовна Треер
Блюда из селедочки

Всеобщая любимица

Трудно поверить, но у сельди, любимой сегодня во многих странах мира, когда-то были по-настоящему тяжелые времена. До XV века она считалась едой бедняков, а все потому, что голландский рыбак по фамилии Бейкельс еще не совершил свое кулинарное открытие. Как только он догадался удалять перед засолкой жабры, блюда из сельди перестали быть горьковатыми и промысел этой незамысловатой рыбки распространился с поразительной быстротой.

Гений от селедки Бейкельс совершил прорыв и в способе засолки будущей главной участницы бессмертного отечественного блюда «под шубой». Он засаливал ее по своему фирменному рецепту еще в море и на берег привозил уже готовую рыбу, по сохранившимся воспоминаниям – великолепную.

Двойное открытие гениального рыбака подхватили многие страны. Русские цари ценили селедочку, приготовленную для них монахами Соловецкого монастыря. Железный канцлер Германии Бисмарк жить не мог без соленой сельди. Шведский принц Евгений останется в веках не только как художественно одаренная личность, но и как автор одного ставшего историческим рецепта. Своим воистину фирменным блюдом (вымоченным филе сельди с яблочно-миндальным пюре под майонезно-сливочным соусом) он угощал выдающихся гостей – Пикассо, Моне, Ренуара и Гогена.

Шотландцы придумали гуляш из сельди, итальянцы маринуют ее в соке цитрусовых, а датчане готовят с ней национальный салат. Соотечественники Бейкельса не только засаливают сельдь, но и готовят с ней вкусную амстердамскую рисовую запеканку. Что касается российских кулинаров – даже если они не обжаривают селедочные молоки и не подают их с хреном, согласно старинному русскому рецепту, – то закусочных блюд с сельдью, придуманных ими, не счесть.

И все-таки особое почитание селедочки наблюдается у голландцев. Знаете, как они называют свою лучшую сельдь? «Девушка-селедка» или «селедочная девственница». Спро́сите почему? Потому, что она не метала икру перед тем, как ее поймали в сети. Чтобы выловить эту тающую во рту, как нежное мороженое, рыбку, земляки Бейкельса в конце мая выходят в море и устраивают настоящие рыбацкие гонки. Побеждает судно, первым доставившее на берег улов «девушки-селедки». Эта первая рыбка уходит с аукциона за умопомрачительные деньги. Затем цена становится абсолютно доступной, и «девственную селедку»,

посыпанную репчатым луком и ломтиками соленых огурцов, можно откушать на любом углу любого голландского города.

Прежде чем внести свой вклад в разработку селедочных блюд, очень желательно не ошибиться в выборе основного продукта. Стать экспертом в этом вопросе может каждый.

Сначала узнайте *вес* рыбки: более 350 г – его оптимальный показатель. Именно такие экземпляры считаются самыми вкусными и полезными. *Острый узкий носик и вытянутая жаберная крышка* указывают на то, что перед вами самец с молоками. *Округлый носик* бывает у самок с икрой.

Жирная сельдь не только вкуснее, но и полезнее своей субтильной сестры: в упитанной сельди больше жирных кислот омега-3. Они продлевают молодость и способствуют здоровью сердца и сосудов. Если вы предпочтете именно такую рыбу, то выбирайте не атлантическую, а тихоокеанскую сельдь. У нее толстая *спинка* шириной от 7 до 10 см. У атлантической сельди она не превышает 5 см, но сельдь из Атлантики более нежная.

Красные глаза соленой сельди могут быть признаком плохо просоленного и даже опасного продукта. *Мутные глаза*, как правило, также свидетельствуют о «второй свежести». Однако *мутные глаза и сморщенный хвостик* могут свидетельствовать и о том, что рыба просто пересолена. Гладкий хвостик и незамутненный «взор» – признаки в меру соленой сельди.

Тщательно осмотрите *жабры* понравившейся вам рыбины. Если под жаберными крышками вы увидите кровь, смело вызывайте людей в белых халатах: перед вами сырая рыба, которой можно отравиться. В завершение экспертного анализа осмотрите *брюшко* сельди: оно должно быть серебристым, без коричнево-рыжих подтеков.

Свежемороженую сельдь разморозьте в холодильнике в течение 10–12 часов. Для этого уложите тушки в плотно закрывающийся контейнер, чтобы предотвратить доступ воздуха, влаги и света: сверхполезные жирные кислоты омега-3 быстро окисляются на воздухе и придают сельди специфический запах и желтоватую окраску. Удалить хребет и кости проще из рыбы, размороженной не до конца.

Если вам нужно *разделать соленую сельдь на филе* – отделить мякоть от костей, – то для облегчения процесса плотно заверните тушку в газету и немного постучите о стол. Сначала удалите голову, затем сделайте продольный разрез по брюшку и выпотрошите рыбу. Ножом проведите вдоль хребта и удалите верхний плавник. Начиная от головы, снимите с сельди тонкую кожицу. Затем разделите тушку на 2 куска филе, удалите хребет, реберные кости и мелкие косточки.

Восхищенным домочадцам и друзьям, наслаждающимся разнообразными блюдами из сельди, обязательно напомните, что в 100 г этой рыбки содержится половина суточной нормы йода, фосфор, селен, витамин PP, очень много витамина D и немало других полезных веществ. Не забудьте сказать и о том, что активные поклонники селедочки обладают здоровой кровеносной, нервной, пищеварительной системой и знают секрет правильной закуски под водку: соленая сельдь снимает ее алкогольное воздействие.

С пожеланием здоровья и кулинарных открытий
Гера Треер, автор-составитель

Закусочные блюда

Гарнированная сельдь

Сельдь с картофелем, свеклой, зеленым горошком и луком «Классика жанра»

– 1 тушка соленой сельди
– 3 картофелины
– 1 шт. крупной свеклы
– 100 г консервированного зеленого горошка
– 2 луковицы
– 1 пучок зеленого лука

Для соуса:
– 1 ст. ложка сахара
– 2 ст. ложки темного винного уксуса
– 4 ст. ложки растительного масла
– соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте кусочками. Картофель и свеклу тщательно вымойте и сварите в мундире до готовности в разных кастрюлях или запеките в духовке. Для этого заверните каждую картофелину и разрезанную на 4 части свеклу в фольгу и запекайте 40–45 минут при температуре 200 °С. Затем дайте остыть, очистите от кожицы и нарежьте кубиками.

Репчатый лук нарежьте полукольцами. Зеленый лук вымойте, обсушите и измельчите. Горошек откиньте на дуршлаг и несколько раз встряхните. Уложите картофель, свеклу, репчатый лук и горошек на блюдо рядами по диагонали.

Взбейте растительное масло с уксусом, сахаром и солью. Полученной смесью полейте овощи, накройте и дайте настояться в течение 10–15 минут. Подготовленные овощи посыпьте зеленым луком и поверх разложите кусочки разделанной сельди.

Сельдь на ломтика вареного картофеля с яблоками, сливочным сыром, хреном и укропом «Ново-Огаревская»

– 2 тушки крупной соленой сельди
– 8 картофелин средней величины
– 250 г сливочного сыра
– 1 яблоко
– 1 ч. ложка готового хрена

– 1 пучок укропа

Сельдь разделайте на филе и нарежьте кусочками шириной примерно 2 см. Укроп измельчите и вместе с хреном добавьте в сливочный сыр. Картофель сварите в мундире до готовности. Остывший картофель очистите и нарежьте кружками.

Яблоки вымойте и тоже нарежьте кружками. Разрежьте каждый кружок пополам и удалите сердцевину.

Опустите ломтики яблок в кипящую воду и поварите 3 минуты. Затем аккуратно уложите шумовкой на блюдо.

Смажьте картофельные кружки сырной массой. Поверх каждого уложите ломтик яблока и кусочек сельди. Подавайте, уложив на блюдо.

Сельдь на ломтиках вареного картофеля с маринованным красным луком, свекольным пюре и майонезом «Кунцевская»

– 2 куска филе соленой сельди
– 5 картофелин
– 1 крупная свекла
– 1 головка красного лука
– майонез – по вкусу
– 1 ст. ложка яблочного уксуса
– 1 щепотка сахара

Свеклу залейте холодной водой и поварите 1 час. Картофель поварите в мундире 30–35 минут. Воду слейте и остудите овощи. Свеклу очистите, нарежьте кусочками и измельчите в блендере до получения пюре. Добавьте майонез и перемешайте. Картофель очистите и нарежьте кружками толщиной не более 1 см.

Филе сельди нарежьте ломтиками. Лук нарежьте тонкими полукольцами, добавьте 1 ст. ложку воды, уксус, щепотку сахара и оставьте мариноваться на 20–30 минут. На каждый кружок картофеля уложите половину столовой ложки свекольного пюре, ломтик сельди и маринованный лук.

Малосольная сельдь на ломтиках обжаренного картофеля с луком, свеклой, яйцами и сливочным сыром Барвихинская»

– 1 тушка малосольной или соленой сельди средней величины

– 175 г сливочного сыра
– 3 крупные картофелины
– 3–4 шт. свеклы средней величины
– 1 крупная луковица
– 2 сваренные вкрутую яйца
– 1–2 ч. ложки горчицы
– растительное масло или уксус – по вкусу

Сельдь разделайте на филе, мелко нарежьте, смешайте с измельченным луком и дайте постоять некоторое время, по желанию добавив немного растительного масла или уксуса. Сварите или испеките в духовке картофель и свеклу.

Готовую и остывшую свеклу натрите на мелкой терке. Готовый картофель остудите, по желанию очистите от кожицы и нарежьте кружками толщиной 5 мм – 1 см. Обжарьте в небольшом количестве растительного масла до легкой румяной корочки.

Отделите белки от желтков и натрите по отдельности на мелкой терке. В сливочный сыр добавьте тертые желтки, небольшими порциями горчицу, посолите и перемешайте до получения однородной массы.

Смешайте тертую свеклу с заправленным сливочным сыром и тщательно перемешайте полученную массу. На кружок обжаренного картофеля уложите около 1 ч. ложки сельди с луком. Поверх положите около 1 ст. ложки массы, формируя ложкой бугорок. Посыпьте все тертым яичным белком и дайте пропитаться.

Рулетики из малосольной сельди с укропом и сливочным маслом «Селедочный завиванец»

– 2 тушки малосольной сельди
– 150 г сливочного масла
– 1 пучок укропа

Для маринада:
– 500 мл воды
– $^1/_2$ ст. ложки сахара
– 1 ст. ложка яблочного уксуса
– лавровый лист, кориандр и перец – по вкусу
– 1 ст. ложка соли

Сельдь разделайте на филе и поместите на ночь в маринад. Спустя это время извлеките куски филе и обсушите на бумажном

полотенце. Сливочное масло разотрите с мелко нарезанным укропом и полученной смесью обильно смажьте филе.

Сверните рулетами и поместите их на 20 минут в морозильную камеру до полного затвердения масла. Подавайте с домашним хлебом, нарезав тонкими ломтиками.

Сельдь с маслинами, зеленым луком и лимоном «Скромная адриатическая»

– 1 тушка соленой сельди
– 1 банка маслин без косточек
– 1 лимон
– 1 пучок зеленого лука
– 1–2 ст. ложки растительного масла

Сельдь разделайте на филе и нарежьте на мелкие кусочки. С маслин слейте жидкость и нарежьте их тонкими колечками. Зеленый лук мелко нарежьте.

Лимон вместе с цедрой разрежьте на 4 части, удалите семена и нарежьте на тонкие дольки. Смешайте все подготовленные продукты, добавив масло и сок, оставшийся после нарезки лимона.

Малосольная сельдь в тарталетках из ржаного хлеба с кремом из авокадо и сливочного сыра «Новое пирожное»

Для тарталеток:
– 200 г ржаного хлеба
– 70 г ядер фундука
– 1 яйцо
– 60 г сливочного масла

Для крема:
– 5 небольших кусочков филе малосольной сельди
– 1 шт. авокадо
– 80 г сливочного сыра
– 4 ч. ложки красной икры, любая зелень и ломткики огурцов – для украшения

Ржаной хлеб и орехи измельчите блендером до получения крошки, смешайте, добавьте размягченное масло и взбитое яйцо. Полученную массу тщательно перемешайте и распределите по формочкам, формируя корзиночки. Выпекайте в духовке 15 минут

при температуре 190 ˚С.

Готовые остывшие корзиночки наполните кремом и поверх положите немного красной икры. Подавайте, украсив рубленой зеленью и ломтиками огурцов. Для крема измельчите с помощью блендера мякоть авокадо и сельдь. К полученной массе добавьте сливочный сыр и аккуратно все перемешайте.

Сельдь с яйцами, йогуртом, паприкой и луком «На один укус»

На 1 кружок сваренного вкрутую яйца:

– 1 кусочек соленой сельди

– 1 ч. ложка сметаны, крема-фреш или натурального йогурта

– лимонный сок, мелко нарезанный зеленый лук или шнитт-лук, паприка или черный молотый перец – по вкусу

Сметану, крем-фреш или йогурт смешайте с луком и лимонным соком. Толстые кружочки яиц уложите на блюдо и поверх каждого положите по 1 ч. ложке сметаны, крема-фреш или натурального йогурта. Затем разложите кусочки сельди и посыпьте все паприкой или черным молотым перцем.

Сельдь с обжаренной морковью, луком и томатным соусом «Под маринадом вместо шубы»

– 2 тушки соленой сельди

– 1 кг моркови

– 4 луковицы

– 5 ст. ложек натурального томатного соуса

– растительное масло – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте на небольшие порционные кусочки. Лук измельчите в блендере и обжарьте на масле до полупрозрачности. Морковь нашинкуйте мелкой соломкой с помощью специальной терки или кухонного комбайна. Затем добавьте к луку, обжарьте и потушите все около 20 минут на среднем огне.

В полученную массу положите томатный соус, тщательно перемешайте, прокипятите и снимите с огня. Сельдь уложите в салатницу, поверх разложите остывшую смесь и дайте немного пропитаться.

Сельдь с картофелем, зеленым луком, свекольным

соком и кунжутом «Клубничка»

– 1 кусок филе соленой сельди
– 6 вареных картофелин средней величины
– зеленый лук, свекольный сок, семена кунжута, оливковое масло, молотый душистый перец и соль – по вкусу

Филе сельди мелко нарежьте. Лук измельчите. Картофель натрите на мелкой терке, добавьте перец, соль и перемешайте. Из картофельной массы сделайте небольшую лепешку, поверх уложите лук и сельдь.

Соедините края лепешки, придав изделию форму ягоды клубники. Опустите изделие в свекольный сок и немного подержите до получения нужного цвета. Затем уложите на блюдо, посыпьте кунжутом и полейте оливковым маслом.

Рулетики из сельди в масле с жареными лимонами, вялеными помидорами, ржаным хлебом, луком, розмарином и оливковым маслом «О-ля-ля!»

– 200 г филе сельди в масле
– 1 крупный лимон
– 3–4 крупные вяленые помидора
– 3 кусочка ржаного хлеба
– лук и розмарин, оливковое масло, смесь из розмарина и соли – по вкусу

Неочищенный лимон разрежьте на 4–6 долек. Посыпьте их смесью из соли и розмарина и сбрызните оливковым маслом. Подготовленные дольки лимона обжарьте в течение 1–2 минут на раскаленной сковороде-гриль.

Кусочки ржаного хлеба разломайте на крупные крошки, подсушите на сухой сковороде на среднем огне и посолите. Вяленые помидоры очень мелко нарубите. Смешайте хлеб, помидоры и 1 ст. ложку масла из-под сельди.

Филе сельди промокните бумажным полотенцем и нарежьте по длине на широкие полоски. Поверх разложите томатно-хлебную смесь и сверните рулетиками. Подавайте с обжаренными дольками лимона, кольцами лука, украсив остатками смеси и зеленью розмарина.

Филе малосольной сельди в сметанном желе с огурцами, укропом и луком «Селедочный тарендис.

Эстонская закуска»

– 250 г филе малосольной сельди
– 400 г сметаны 20 %-ной жирности
– 4 небольших свежих огурца
– 1 луковица
– 1 ч. ложка желатина
– 1 пучок укропа

Лук измельчите и залейте на 1 минуту крутым кипятком. Затем откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Огурцы очистите от кожицы и нарежьте небольшими кубиками. Филе сельди тоже нарежьте кубиками, укроп измельчите.

Желатин замочите в половине стакана воды. Затем нагрейте, постоянно помешивая и не доводя до кипения, до полного растворения. Смешайте со сметаной, добавьте сельдь, огурцы, лук и укроп. Полученную массу тщательно перемешайте и разложите по прозрачным небольшим бокалам. Поместите их минимум на 4 часа в холодильник.

Селедочные шарики с картофелем, сыром, зеленым луком, майонезом, куриными и перепелиными яйцами «Празднично-подарочные»

– 1 тушка соленой сельди
– 2 вареные картофелины
– 50 г любого сыра
– 1 головка репчатого лука
– 3 сваренные вкрутую куриные яйца
– 12 сваренных вкрутую перепелиных яиц
– майонез – по вкусу
– 2 пучка зеленого лука

Сельдь разделайте на филе и мелко нарежьте (именно нарежьте!). Добавьте мелко нарезанный репчатый лук, натертые на мелкой терке белки от куриных яиц и сыр. Положите немного майонеза, чтобы полученная масса лепилась, не разваливаясь.

Влажными руками отщипните немного селедочной массы и придайте ей форму лепешечки. В центр уложите перепелиное яйцо и скатайте все в шарик. Повторите процедуру с оставшейся массой. Полученные шарики обваляйте в мелко нарезанном зеленом луке, уложите на тарелку и поместите в холодильник для застывания.

Свекольный мусс с сельдью, творожным сыром, сметаной и укропом «Эльзасский»

– 130–150 г филе слабосоленой сельди
– 175 г вареной свеклы
– 175 г натурального творожного сыра
– 5 ст. ложек жирной сметаны
– 30–50 мл свекольного сока
– 1 ст. ложка желатина
– зелень укропа, перец и соль – по вкусу

Свеклу и филе сельди измельчите в комбайне (блендере) до получения пюре. Смешайте творожный сыр, сметану и взбейте. Влейте свекольный сок, добавьте измельченный укроп, перец, при необходимости соль и перемешайте.

Желатин залейте 2 ст. ложками холодной воды и дайте набухнуть. Затем нагрейте на водяной бане или в микроволновой печи около 10–20 секунд, размешайте до полного растворения и немного остудите. Подготовленный желатин смешайте со свекольным пюре и сельдью, добавьте все к творожной массе и аккуратно перемешайте.

Готовый мусс разложите по формочкам, небольшим бокалам или стаканчикам и поместите минимум на 4 часа в холодильник. Такой мусс можно подавать на ломтиках вареного или запеченного в духовке картофеля, на тостах из бородинского хлеба, украсив зеленью и долькой лимона.

Малосольная сельдь в желе с яблоками, йогуртом, сливками и укропом «Маскарпоне-террин»

– 2 куска филе малосольной сельди
– 200 г сыра маскарпоне
– 1 небольшое яблоко
– 200 г натурального йогурта
– 150 мл сливок 30 %-ной жирности
– 6 шт. листового желатина
– 50 г укропа

Сливки взбейте до получения плотной массы. Желатин замочите, яблоко и сельдь мелко нарежьте, укроп нашинкуйте. Желатин поместите на 50 секунд в микроволновую печь при 600 W. Йогурт, сыр маскарпоне, сельдь, укроп, яблоко, сливки и желатин аккуратно перемешайте, уложите в форму и оставьте до полного застывания.

Малосольная сельдь с апельсинной заправкой, печеной свеклой и кинзой «Самохваловская»

– 1 тушка малосольной сельди
– 1 шт. свеклы
– 1 апельсин
– 1 ч. ложка сахара
– листья зеленого салата – по вкусу
– 1 пучок кинзы
– 1 ст. ложка растительного масла

Сельдь разделайте на филе и нарежьте ломтиками. Свеклу помойте, обваляйте в соли и испеките в духовке до готовности. Остывшую свеклу очистите, нарежьте тонкими полукружиями, полейте половиной столовой ложки масла и осторожно помешайте.

Из апельсина выжмите сок и выпарите его с добавлением сахара до загустения на слабом огне. В остывший сок влейте оставшуюся половину столовой ложки масла.

Дно глубокого блюда выстелите листьями салата и поверх разложите подготовленную свеклу. Посыпьте ее измельченными листочками кинзы и разложите ломтики сельди.

Сельдь с луком, огурцами, помидорами, зеленью и маслинами под винным маринадом по-украински «Смачно»

– 200–300 г филе соленой сельди
– 1 огурец
– 2 помидора
– 1 луковица
– 4–5 маслин
– 4 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука
– 3–4 веточки любой зелени

Для маринада:
– 2 ст. ложки сухого белого вина
– 1–2 щепотки лимонной кислоты
– 1 ст. ложка воды
– 2 ст. ложки растительного масла

На овальное блюдо уложите половину нормы вымоченного филе сельди. Поверх разложите смесь из мелко нарезанного

репчатого и зеленого лука. Затем уложите оставшуюся сельдь. Полейте маринадом и поместите на 6–8 часов в холодильник.

Подавайте, украсив кусочками огурца, помидоров, маслинами и зеленью. Для маринада смешайте вино, растительное масло и разведенную лимонную кислоту (1–2 щепотки кислоты – на 1 ст. ложку воды).

Сельдь со сметаной и луком-ассорти «Сытинская»

– 1 тушка крупной жирной соленой сельди
– 1 луковица
– 1 стакан очень жирной сметаны
– рубленый зеленый лук – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и мелко нарежьте. Лук измельчите, добавьте сметану, сельдь и все тщательно перемешайте. Подавайте, посыпав рубленым зеленым луком, с блинчиками, тостами, хлебом, в составе канапе.

Малосольная сельдь в малиновом уксусе с луком, укропом и смесью перцев «Хорошего много не бывает»

– 1 кусок филе малосольной сельди
– 100 мл и 3 ст. ложки малинового уксуса
– 1 луковица
– 100 мл воды
– 1 пучок укропа
– 3 ст. ложки ароматного подсолнечного масла
– свежемолотая смесь перцев – по вкусу

Для малинового уксуса:
– 200 г малины
– 500 мл столового уксуса
– 1 ст. ложка сахара

Лук нарежьте кольцами. Уложите в посуду и залейте смесью из малинового уксуса и воды в соотношении 1:1. Сельдь нарежьте кусочками и уложите в селедочницу. Смешайте малиновый уксус и подсолнечное масло в соотношении 1:1. Добавьте свежемолотую смесь перцев и слегка взбейте вилкой.

Полученной заправкой полейте кусочки сельди и посыпьте измельченным укропом. Дайте немного настояться и поверх разложите маринованный лук. (Если вы хотите получить более сытную закуску, первым слоем уложите кружки вареного

картофеля и полейте его заправкой.)

Для малинового уксуса малину слегка промойте проточной водой и тщательно обсушите бумажными салфетками. Половину ягод разомните с сахаром и положите в банку. Уксус немного нагрейте и залейте им малину. Банку плотно закройте и оставьте в прохладном месте на 1–2 дня.

Полученный уксус процедите и перелейте в бутылку. Добавьте оставшиеся целые ягоды малины и дайте настояться 1 неделю. (Малиновым уксусом заправляйте овощные и фруктовые салаты, добавляйте его в соусы и маринады для мяса и птицы, а также используйте для консервирования овощей.)

Сельдь под соусами

Малосольная сельдь с укропом под майонезным соусом с хреном «Как это по-нашему!»

– 1 тушка малосольной сельди
– 1 ч. ложка свеженатертого корня хрена
– майонез и укроп – по вкусу

Сельдь разделайте на филе, нарежьте кусочками и уложите на блюдо. Ломтик свежего корня хрена натрите на мелкой терке и отложите примерно 1 ч. ложку (или более для тех, кто любит острее). Смешайте майонез, хрен и измельченный укроп. Полученный соус уложите поверх сельди и дайте немного пропитаться.

Сельдь под облепиховым соусом с базиликом и картофелем в кунжуте «Фарятьевская»

– 100 г соленой сельди
– 8-10 картофелин
– 30 г облепихи (можно свежемороженой)
– 10 г кунжута
– зелень базилика, сахар, перец и соль – по вкусу

Из картофелин вырежьте шарики и сварите их до готовности, посолив воду. Семена кунжута обжарьте на сухой сковороде и обваляйте в них картофель. Сельдь нарежьте, уложите на блюдо и поверх положите облепиховый соус. Рядом разложите подготовленный картофель.

Для соуса облепиху положите в сотейник, влейте 30–40 мл воды, добавьте сахар, соль, перец и мелко рубленный базилик. Полученную смесь прогрейте в течение 3–4 минут и протрите через сито.

Сельдь под яблочно-горчичным соусом с луком, уксусом и сахаром «Демидовская»

– 1 тушка соленой сельди
– 1 кисло-сладкое яблоко
– 1 луковица
– 1 ст. ложка горчицы
– 1 ст. ложка растительного масла

– уксус, сахар, любая зелень и перец – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте небольшими кусочками. Лук нарежьте тонкими полукольцами. По желанию для удаления горечи обдайте лук кипятком. Нарезанный лук разложите поверх сельди. Количество лука можно увеличить.

Для соуса яблоки очистите от кожуры, сердцевины, измельчите в блендере или натрите на мелкой терке. Добавьте горчицу, растительное масло, уксус, сахар и перец.

Смесь взбейте в блендере или очень тщательно перемешайте до получения однородной массы. Готовый соус разложите поверх сельди и оставьте все минимум на 1 час для пропитки. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Малосольная сельдь с маринованным луком под томатным соусом по-польски «Лемборкская»

– 1 тушка крупной малосольной сельди
– 1 крупная луковица
– 4 ст. ложки томатного соуса (кетчупа, томатной пасты или густого сока)
– 2 ч. ложки уксуса
– 1 ч. ложка сахара
– $^1/_2$ ч. ложки паприки
– растительное масло – по вкусу
– перец и соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте его порционными кусками. Лук нарежьте тонкими полукольцами (перьями), слегка помните руками и положите в глубокую тарелку. Всыпьте сахар, влейте 1 ч. ложку уксуса, кипяток и оставьте все на 20–30 минут. Затем слейте жидкость и слегка отожмите лук.

В глубокую посуду уложите слоями, чередуя, лук и сельдь. Слои сельди обильно смазывайте соусом. Посуду накройте и поместите на 3–4 часа в холодильник. Для соуса в сковороде смешайте томатный соус с разогретым растительным маслом. Добавьте оставшуюся 1 ч. ложку уксуса, паприку, соль, перец и потушите смесь 2–3 минуты.

Сельдь под майонезным соусом с луком, свеклой, красным вином и зеленью «В розовом цвете»

– 500 г соленой сельди
– 1 шт. свеклы

– 2 луковицы
– 200 г майонеза
– 1 ст. ложка сухого красного вина
– любая зелень – по вкусу

Свеклу сварите до готовности, очистите от кожицы и нарежьте мелкими кубиками. Лук нарежьте кольцами. Сельдь разделайте на филе и нарежьте кусочками.

Смешайте свеклу, лук с майонезом, добавьте вино и тщательно перемешайте полученный соус. Залейте им кусочки сельди и дайте немного постоять. Подавайте, украсив рубленой зеленью.

Сельдь в картофельно-сырных тарталетках под соусом из творожного сыра, яблок, корнишонов и красного лука «Барбара»

Для тарталеток:
– 6 картофелин
– 50 г любого сыра
– 1 яйцо
– растительное масло и соль – по вкусу

Для соуса:
– 250 г филе соленой сельди
– 150 г творожного сыра
– 1 яблоко
– 5 корнишонов
– 1 головка красного лука
– майонез и любая зелень – по вкусу

Для тарталеток картофель очистите, натрите на крупной терке и отожмите сок. Сыр натрите на средней терке и смешайте с картофелем. Добавьте яйцо, соль и все тщательно перемешайте.

Формочки для выпекания смажьте маслом и уложите в них картофельную массу тонким слоем. Запекайте в духовке 20 минут при температуре 200 °С. Готовые тарталетки остудите.

Для соуса яблоко, корнишоны, лук и зелень измельчите в блендере, оставив немного зелени для украшения. Заправьте все смесью из творожного сыра и майонеза и тщательно перемешайте полученный соус.

Филе сельди нарежьте небольшими ломтиками. На дно каждой тарталетки положите 3 ломтика рыбы и поверх разложите соус. Подавайте, украсив оставшейся зеленью.

Сельдь под яично-луковым соусом с горчицей по-норвежски «Фагернесская»

– 400 г соленой сельди
– 100 г репчатого лука
– 4 яйца
– 2 сваренные вкрутую яйца
– 60 мл 3%-ного уксуса
– $^1/_2$ ст. ложки столовой горчицы
– $^1/_2$ ст. ложки сахара
– 1 ст. ложка растительного масла
– зелень петрушки и соль – по вкусу

Сельдь замочите, затем разделайте на филе и нарежьте кубиками. Лук нарежьте крошкой и слегка обжарьте на масле. Сырые яйца (4 яйца) взбейте с уксусом, залейте ими обжаренный лук и прогрейте (яйца должны свернуться).

Затем приправьте сахаром, горчицей и охладите. Подготовленные кубики сельди положите в остывший соус. Подавайте, украсив зеленью петрушки и дольками сваренных вкрутую яиц.

Малосольная сельдь под соусом карри с майонезом, горчицей и имбирем «Страстная»

– 500 г малосольной сельди
– 1 луковица
– 5 ст. ложек майонеза
– 2 ч. ложки карри
– 2 ч. ложки горчицы
– 1 ч. ложка молотого имбиря

Малосольную сельдь разделайте на филе. Смешайте приправу карри, молотый имбирь, горчицу и майонез. В полученный соус уложите филе сельди, аккуратно перемешайте и оставьте на 15–20 минут. Подавайте, уложив на блюдо вместе с нарезанным кольцами луком.

Малосольная сельдь с черной смородиной, сметаной, медом, укропом, зеленым и красным луком «По-дачному»

– 250 г малосольной сельди

– 150–200 г черной смородины
– 150–200 г сметаны
– $^1/_4$ головки красного лука
– 2 перышка зеленого лука
– 1–2 ч. ложки жидкого меда
– 1 пучок укропа
– любая зелень и перец – по вкусу

Мелко нарежьте красный и зеленый лук. Смешайте сметану с медом, перцем, измельченным укропом, красным и зеленым луком. Добавьте черную смородину и перемешайте полученную смесь.

Сельдь нарежьте на небольшие кусочки, положите в смесь и поместите на 12 часов (или более) в холодильник. Готовое блюдо перемешайте и уложите в салатницу или разложите в креманки. Подавайте, украсив зеленью, с черным хлебом или вареным молодым картофелем.

Сельдь с пюре из яблок и миндаля под сливочно-майонезным соусом «Рецепт шведского принца Евгения»

– 4 куска филе (от двух вымоченных в молоке сельдей)
– 2–3 сочных кислых яблока
– 1–2 ст. ложки молотых ядер миндаля
– 1–2 ст. ложки майонеза
– 1–2 ст. ложки взбитых сливок
– 1–2 ст. ложки йогурта
– 2 ч. ложки кетчупа

Вымоченное филе сельди промойте в холодной кипяченой воде и нарежьте ломтиками шириной 2 см. Уложите их в глубокую емкость в один ряд. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины, измельчите до получения пюре и смешайте с миндалем. Майонез, йогурт, взбитые сливки смешайте, добавьте кетчуп и все тщательно перемешайте.

Ломтики сельди залейте яблочно-миндальным пюре. Поверх полейте майонезно-йогуртовой смесью и оставьте на 10–15 минут для пропитки. Подавайте немедленно.

Сельдь пряного посола под йогуртовым соусом с огурцами, укропом и лимонной цедрой «Корфу»

– 1 тушка сельди пряного посола

– 1 огурец
– 2 ст. ложки натурального йогурта
– 1 ст. ложка сметаны
– 1 щепотка лимонной цедры
– 1 щепотка сахара
– 1 ч. ложка белого винного уксуса
– 1 пучок укропа
– перец и соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте крупными кусочками. Огурец очистите от кожицы и нарежьте ломтиками. Йогурт смешайте со сметаной до получения однородной массы. Добавьте рубленый укроп (оставив немного для украшения), лимонную цедру, соль, перец, сахар и уксус.

Кусочки сельди положите в соус и поместите все на 30 минут в холодильник. Подавайте с ароматным черным хлебом, добавив ломтики огурца и украсив укропом.

Сельдь под ягодным соусом с творожным сыром, красным луком, сметаной и укропом «Даниловская»

– 200 г филе соленой сельди
– 200 г творожного сыра
– 70 г ягод брусники или клюквы
– 1 головка красного лука
– 2 ст. ложки готового брусничного соуса
– 1 ст. ложка сметаны
– 1 пучок укропа
– колечки красного лука, ягоды брусники или клюквы, рубленый укроп, перец и соль – по вкусу

Бруснику или клюкву измельчите блендером. К полученному пюре добавьте творожный сыр, сметану, брусничный соус, мелко нарезанный лук и укроп. Взбейте все блендером до получения однородной массы. Готовый соус посолите, поперчите и перемешайте.

В тарелочки или креманки положите по 1 ст. ложке соуса. Поверх разложите кусочки сельди. Подавайте, украсив колечками красного лука, рубленым укропом, ягодами клюквы или брусники.

Ломтики норвежской сельди под клюквенным соусом с обжаренным луком, медом, апельсинным соком и цедрой «Вестеролен»

– 4 куска филе слабосоленой норвежской сельди
– 1 стакан клюквы
– 1 небольшая луковица
– 3–4 ст. ложки меда
– цедра и сок 1 апельсина
– 2 ст. ложки оливкового масла

Натрите цедру на мелкой терке. Лук нарежьте очень маленькими кубиками. Разогрейте в сотейнике оливковое масло и обжарьте лук в течение 5 минут до мягкости. Добавьте клюкву, мед, сок и цедру.

Накройте крышкой, доведите до кипения и поварите 20 минут на слабом огне. Полученный соус остудите. Нарежьте филе норвежской сельди маленькими кусочками. Разложите по бокалам и залейте клюквенным соусом.

Сельдь под картофельным соусом с базиликом, луком, горчицей, сливочным маслом и мускатным орехом «Фемина»

– 250 г филе соленой сельди
– 3 картофелины
– 1 луковица
– 2 стакана молока
– 1 ст. ложка зерненной горчицы
– 1 веточка свежего базилика
– 1 щепотка мускатного ореха
– $1^1/_2$ ч. ложки сливочного масла
– свежемолотый черный перец и соль – по вкусу

Селедочное филе нарежьте кусочками. Для соуса картофель очистите и нарежьте крупными кусочками. В кастрюле вскипятите молоко, положите картофель, мускатный орех и поварите 15–20 минут до мягкости.

Базилик промойте и отделите листики. Взбейте в блендере готовый картофель вместе с молоком и листиками базилика. Добавьте горчицу, размягченное сливочное масло, перец и соль. Полученный соус тщательно перемешайте. Подавайте сельдь вместе с соусом.

Сельдь с луком, белым перцем и уксусом под соусом из йогурта, сливочного хрена и свеклы «Нежный Бисмарк»

– 6 кусков филе соленой сельди с кожей
– 3 луковицы
– 150 мл ароматизированного уксуса
– 12 горошин белого перца

Для соуса:
– 2 шт. вареной свеклы
– 150 г натурального йогурта
– 1 ст. ложка сливочного хрена

Филе замочите на 4 часа в холодной воде, обсушите и уложите в глубокую посуду кожей вниз. Две луковицы нарежьте кольцами и разложите поверх сельди. Добавьте белый перец и залейте все уксусом. Накройте посуду пищевой пленкой и поместите на 2 суток в холодильник.

Затем извлеките сельдь из маринада, обсушите на бумажном полотенце, нарежьте ломтиками и разложите на блюде. Для соуса очищенную свеклу натрите на крупной терке, смешайте с йогуртом и хреном. Подавайте, украсив сельдь нарезанной кольцами оставшейся луковицей. Соус подайте отдельно.

Сельдь с луком, вареной морковью, сладким перцем и йогуртом по-венгерски «Эстергомская»

– 400 г филе соленой сельди
– 100 г красного сладкого перца
– 100 г вареной моркови
– 100 г лука
– 250 г йогурта

Филе сельди нарежьте ломтиками. Лук нарежьте кольцами, морковь – кубиками, перец – полосками. Смешайте подготовленные продукты с йогуртом. Полученным соусом залейте ломтики рыбы и дайте настояться.

Малосольная сельдь с горчицей, красным луком, сахаром и яблочным уксусом «Пышная»

– 600 г малосольной сельди
– 2 головки красного лука
– 90 г столовой горчицы
– 50 мл яблочного уксуса
– 1 ст. ложка сахара
– 150 мл растительного масла

Лук нарежьте кольцами. В небольшой миске тщательно разотрите горчицу с сахаром. Затем по каплям, не переставая растирать, добавьте растительное масло (если вливать быстро, соус потеряет однородность).

Постепенно влейте уксус и тщательно перемешайте полученный соус. Нарезанную ломтиками сельдь и лук уложите слоями, чередуя, в посуду, залейте соусом и оставьте на 1–2 часа.

Сельдь с маринованным луком и сметаной «Скромница»

– 1 тушка крупной соленой сельди
– 1 крупная луковица
– 150–200 г сметаны
– 2–3 ст. ложки уксуса
– перец – по вкусу

Сельдь разделайте на филе, нарежьте небольшими кусочками и уложите на блюдо. Лук нарежьте полукольцами, полейте уксусом и оставьте на 20–30 минут.

Затем на 1 минуту откиньте на дуршлаг и уложите поверх сельди. Обильно полейте сметаной, посыпьте крупно молотым перцем и поместите на 5 часов в холодильник.

Сельдь с яблоками и луком под медово-горчичным соусом по-берлински «Груневальдская»

На 2 куска филе соленой сельди:
– $^1/_4$ очищенного от кожуры и семян яблока
– $^1/_2$ небольшой луковицы

Для соуса:
– сок $^1/_4$ лимона
– $^1/_2$ ч. ложки меда
– $^1/_2$ ч. ложки неострой горчицы
– 2 ст. ложки растительного масла

Мелко нарежьте сельдь, яблоко, лук, залейте соусом и оставьте минимум на 15 минут для пропитки. Для соуса тщательно смешайте лимонный сок, растительное масло, горчицу и мед.

Сельдь под клюквенным соусом кусочками и

рулетиками по-исландски «Гекла»

– 4 куска филе соленой сельди
– $1^1/_2$ ст. ложки готового клюквенного соуса
– 1 стакан виноградного или винного уксуса
– 200 г сахара
– 1 стакан воды
– 1 лавровый лист
– 3 бутона гвоздики
– кардамон – по вкусу
– 4 горошины душистого перца
– 1 ч. ложка растительного масла

Для маринованной сельди кусочками филе нарежьте ломтиками и уложите в емкость. Для маринада смешайте в кастрюле воду, винный уксус, сахар и специи. Доведите все до кипения, прокипятите в течение 2 минут и дайте остыть. Полученным маринадом залейте филе, нарезанное кусочками, и поместите на ночь в холодильник. В этом маринаде сельдь хранится в холодильнике до двух недель.

Для маринованной сельди рулетиками под клюквенным соусом филе положите на пищевую пленку, накройте пленкой и слегка отбейте. Каждый кусок филе равномерно смажьте половиной столовой ложки клюквенного соуса. Сверните рулетиками, скрепите зубочистками и уложите в подходящую для маринования емкость. Подготовленные рулетики залейте остывшим маринадом и поместите на 6–8 часов в холодильник, перевернув филе 1 раз.

Для маринованной сельди кусочками под клюквенным соусом филе нарежьте ломтиками и уложите в емкость. Для маринада смешайте половину столовой ложки клюквенного соуса, 1 ч. ложку растительного масла и 50 мл маринада с винным уксусом.

Залейте ломтики маринадом и поместите на 4–5 часов или на ночь в холодильник. Подавайте как самостоятельное блюдо или в составе канапе с гренками из ржаного хлеба, луком, маслинами и маринованным виноградом.

Слоеные салаты

Сельдь в винном соусе с картофелем, свеклой, морковью, солеными огурцами, майонезом и луком «Деликатес под шубой»

– 2–3 баночки консервированной сельди в винном соусе
– 4 вареные картофелины
– 1 шт. вареной свеклы
– 1–2 шт. вареной моркови
– 3–4 соленых огурца
– 1–2 луковицы
– майонез – по вкусу

Кусочки сельди извлеките из соуса и дайте им немного обсохнуть. Картофель мелко нарежьте, морковь и свеклу натрите на крупной терке. Лук и огурцы мелко нарубите. Подготовленные продукты уложите слоями в следующем порядке.

Первым слоем уложите половину нормы свеклы, смазав ее майонезом. Поверх нее уложите слой сельди. Затем положите морковь, смажьте ее майонезом и посыпьте огурцами. Поверх них уложите тонкий слой лука и смажьте его майонезом. Затем уложите картофель, тоже смазав его майонезом. Последним слоем уложите свеклу и смажьте ее майонезом.

Сельдь в желе с морковью, свеклой, луком и яйцами «Под новой шубой»

– 1 тушка соленой сельди
– 2 шт. моркови
– 2 шт. свеклы
– 1 луковица
– 5 сваренных вкрутую яиц
– 1 стакан сметаны или майонеза
– 20 г желатина
– $^1/_2$ стакана воды

Сельдь разделайте на филе и нарежьте небольшими кубиками. Лук тоже нарежьте небольшими кубиками. Морковь и свеклу сварите или испеките в фольге до готовности. Очищенные морковь, свеклу и яйца натрите на крупной терке.

Желатин замочите в холодной кипяченой воде и оставьте

примерно на 30 минут для набухания. Затем нагрейте (можно в микроволновой печи около 2 минут), но не кипятите. Горячий желатин смешайте со сметаной или майонезом.

В силиконовую форму уложите слоями сельдь, лук, яйца, морковь и свеклу, каждый слой обильно смазывая желатиновой смесью. Заполненную форму поместите в холодильник до полного застывания.

Сельдь с черным хлебом, свеклой, морковью, яблоками и сметанно-горчичным соусом «Под шубой по-старинному»

– 1 тушка соленой сельди
– 200 г черного хлеба (лучше бородинского)
– 2 кислых яблока
– 2 шт. крупной свеклы
– 2 шт. моркови
– 2 луковицы
– 2 ч. ложки сахара
– лимонная кислота – на кончике ножа
– 2 ст. ложки подсолнечного масла

Для соуса:
– 300 г жирной сметаны
– 1 ст. ложка горчицы
– 1 ст. ложка уксуса
– корица – на кончике ножа
– 1 ч. ложка перца
– соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте некрупными кубиками. Свеклу и морковь сварите, очистите от кожицы и натрите на крупной терке по отдельности. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и тоже натрите на крупной терке.

Хлеб нарежьте мелкими кубиками. Лук мелко нарубите и положите на 15 минут в смесь из сахара и лимонной кислоты. Подготовленные продукты уложите в глубокую посуду слоями в следующем порядке.

Сначала разложите кубики хлеба, сельди, маринованный лук и полейте все подсолнечным маслом. Затем уложите слой яблок, слой свеклы и слой моркови, каждый из них обильно поливая сметанно-горчичным соусом. Готовому блюду дайте пропитаться. Для сметанно-горчичного соуса смешайте сметану, горчицу, уксус, перец, корицу и соль.

Сельдь с картофелем, свеклой, морковью, яйцами, зеленым луком и майонезом «Под шубкой-радугой»

– 300 г филе соленой сельди
– 2–3 вареные картофелины
– 2 шт. вареной свеклы
– 2 шт. вареной моркови
– 2 луковицы
– 3 сваренные вкрутую яйца
– 100 г зеленого лука
– майонез и растительное масло – по вкусу

Сельдь нарежьте кусочками, смешайте с измельченным репчатым луком и маслом. Затем уложите слоем на блюдо. Поверх сельди разложите натертый на крупной терке картофель и залейте его майонезом.

Отделите белки от желтков, желтки измельчите. Белки, свеклу, морковь натрите на средней терке отдельно друг от друга. Зеленый лук мелко нарубите.

Часть белка окрасьте соком свеклы для получения фиолетового цвета. Оставшийся белок окрасьте соком краснокочанной капусты для получения синего цвета (или соком граната для получения голубого цвета).

Подготовленные продукты уложите поверх картофеля дугами в форме радуги. Сначала положите свеклу, затем морковь, радом желтки, вслед за ними зеленый лук, синий (голубой) белок и фиолетовый белок.

Сельдь с зеленым горошком, огурцами, маринованной морковью, свеклой и майонезом «Под корейской шубой»

– 1 крупная тушка соленой сельди
– 100 г моркови по-корейски
– 1 шт. свеклы
– 1 огурец
– 100 г замороженного зеленого горошка
– 120 г майонеза
– 1 пучок зеленого лука

Сельдь разделайте на филе и нарежьте кусочками шириной 1 см. Свеклу сварите до готовности, остудите, очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Свежий огурец нарежьте

соломкой. Горошек разморозьте при комнатной температуре. Зеленый лук измельчите.

На большое блюдо уложите слоями морковь по-корейски, затем треть нормы сельди и треть нормы свеклы, покрыв ее сеточкой из майонеза. Поверх свеклы разложите половину нормы огурцов, затем вторую треть сельди и свеклы, покрыв ее слоем майонеза.

Поверх разложите слой зеленого горошка, оставшуюся сельдь, свеклу и смажьте ее майонезом. Готовое блюдо поместите на 2 часа в холодильник. Подавайте, украсив оставшимися огурцами и посыпав зеленым луком.

Сельдь с картофелем, морковью, свеклой, луком и майонезом «Под народной шубой»

– 1 тушка соленой сельди средней величины
– 2 вареные картофелины
– 1 шт. вареной свеклы
– 1–2 шт. вареной моркови
– 1 луковица
– 200 г майонеза

Сельдь разделайте на филе и нарежьте кубиками. Картофель, морковь и свеклу натрите по отдельности на крупной терке, лук измельчите. Первым слоем уложите в салатник (разложите в порционные формы) картофель и смажьте майонезом.

Затем положите морковь и смажьте ее майонезом. Поверх уложите кубики сельди, лук и смажьте майонезом. Последним слоем разложите свеклу и обильно полейте все майонезом. Готовому салату дайте настояться несколько часов.

Малосольная сельдь под соусом из йогурта с ветчиной, картофелем, грецкими орехами, яблоками и сельдереем по-немецки «Ахтунг!»

– 250 г филе малосоленой сельди
– 100 г ветчины
– 1–2 вареные картофелины
– 1–2 маринованных огурца
– 1–2 кислых яблока
– 1–2 стебля сельдерея

Для соуса:
– 200 г натурального йогурта

– 50 г ядер грецких орехов
– 1/2 пучка шнитт-лука (или зеленого лука)
– 2 ст. ложки винного уксуса
– 1 щепотка молотого имбиря
– кервель (дикая петрушка), перец и соль – по вкусу

Для соуса смешайте йогурт, винный уксус, мелко нарезанный шнитт-лук или зеленый лук, имбирь, кервель, соль, перец и рубленые орехи, оставив немного целых орехов для украшения.

Картофель нарежьте кубиками, добавьте к нему 2–3 ст. ложки соуса и перемешайте. Сельдь, ветчину и огурцы нарежьте по отдельности мелкими кубиками. Нарежьте яблоко, сельдерей, добавьте к ним 2–3 ст. ложки соуса и перемешайте.

Подготовленные продукты уложите слоями на блюдо в следующем порядке. Первым слоем положите картофель, затем сельдь и поверх нее разложите смесь из сельдерея и яблок. Поверх уложите ветчину, затем огурцы и полейте все оставшимся соусом. Подавайте, украсив орехами.

Сельдь с авокадо, свеклой, помидорами, яйцами, луком, укропом и сметаной «Изящная»

– 1 тушка соленой сельди – 1 шт. авокадо
– 1 шт. небольшой вареной свеклы
– 1 крупный помидор
– 1 луковица
– 2 сваренные вкрутую яйца
– 4 ст. ложки густой сметаны
– зелень укропа и перец – по вкусу

Сельдь разделайте на филе. Все продукты нарежьте мелкими кубиками и уложите слоями, чередуя, в следующем порядке. Каждый слой смазывайте смесью из сметаны, измельченного укропа и перца.

Сначала положите половину нормы свеклы, затем половину нормы сельди и поверх нее – авокадо, лук и помидор. Поверх разложите яйца, слой оставшейся сельди и свеклы. Готовому салату дайте пропитаться в течение 30 минут.

Малосольная сельдь с грецкими орехами, грибами, майонезом, зеленью, обжаренной морковью и луком «Очень вкусная селедка»

– 1 тушка малосольной сельди

– 300 г свежих грибов (шампиньонов)
– 1/2 стакана ядер грецких орехов
– 1 шт. моркови
– 2 луковицы
– 3 сваренные вкрутую яйца
– 50 г зеленого лука
– 50 г зелени укропа
– майонез и растительное масло – по вкусу

Сельдь разделайте на филе, измельчите и смешайте с дробленными орехами. Яйца мелко нарубите. Лук нашинкуйте, морковь натрите на средней терке и обжарьте все на растительном масле. Шампиньоны сварите в подсоленной воде, охладите и нарежьте пластинками.

Подготовленные продукты уложите слоями, каждый из них смазывая майонезом. Первым слоем уложите сельдь с орехами. Вторым слоем разложите рубленые яйца. Третьим слоем положите обжаренные овощи. Четвертым слоем уложите грибы. Подавайте, посыпав смесью из измельченного зеленого лука и укропа.

Сельдь с помидорами, луком, сыром, майонезом и укропом «По-быстрому»

– 3 куска филе крупной соленой сельди
– 2 помидора
– 2 луковицы
– 200 г любого сыра
– майонез и зелень укропа – по вкусу

Филе сельди нарежьте кубиками и разложите на плоском блюде. Лук нарежьте тонкими полукольцами и уложите поверх сельди.

Помидоры нарежьте полукружиями, разложите поверх лука и посыпьте тертым сыром. Все слегка полейте майонезом и посыпьте рубленым укропом.

Сельдь с сушеными грибами, жареной морковью, луком и майонезом «Серпуховская»

– 1 тушка сельди
– 1 горсть сушеных грибов
– 500 г моркови
– 500 г лука

– 200 г майонеза
– растительное масло и соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте мелкими кусочками. Лук нарежьте полукольцами и потушите с растительным маслом до готовности. Морковь натрите на крупной терке и тоже потушите с растительным маслом до готовности. Сушеные грибы сварите в подсоленной воде и нарежьте кусочками.

Подготовленные продукты уложите слоями, каждый их них смазывая майонезом, в следующем порядке. Первым слоем положите сельдь. Затем разложите грибы, поверх них – лук и последним слоем положите морковь. Готовый салат поместите на 1–2 часа в холодильник.

Сельдь с картофелем, яблоками, свеклой, зеленым горошком, чесноком и луком «Первый номер»

– 1 кг соленой сельди
– 600 г картофеля
– 300 г вареной свеклы
– 400 г консервированного зеленого горошка
– 300 г кислых яблок
– 200 г моркови
– 100 г лука
– сметана или майонез, чеснок, специи, перец и соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе, немного вымочите и нарежьте кусочками. Сварите картофель, морковь, остудите, очистите от кожицы и натрите на мелкой терке. Лук и чеснок мелко нарежьте. Натрите по отдельности на крупной терке кислые яблоки и свеклу.

На блюдо уложите слой картофеля, кусочки сельди, слой протертых яблок, поверх них – слой свеклы, лука и чеснока. Затем снова уложите слой сельдь, морковь, яблоки, свеклу и накройте все слоем картофеля. Залейте смесью из растительного масла, сметаны или майонеза. Подавайте с зеленым горошком.

Картофельный салат с сельдью и красным луком под горчичным соусом «Ялтинский»

– 150–200 г филе соленой сельди
– 4–5 картофелин
– 1–2 головки красного лука

Для соуса:
– 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса
– 1 ч. ложка горчицы
– 2 ст. ложки растительного масла

Картофель сварите в мундире, очистите, нарежьте кружками толщиной 1 см и уложите в салатницу. Лук нарежьте тонкими кольцами и положите поверх картофеля.

Филе сельди нарежьте ломтиками и разложите поверх лука. Подавайте, полив соусом. Для соуса масло, уксус и горчицу тщательно взбейте до получения однородной массы.

Сельдь с картофелем, маринованными огурцами, красным луком и чесночными черными сухариками «По-николаевски»

– 250 г филе сельди
– 3 крупные вареные картофелины
– 2 маринованных огурца
– 1 головка красного лука
– 2 зубчика чеснока
– 5 ломтей бородинского или ржаного хлеба
– растительное масло, перец и соль – по вкусу

Картофель нарежьте тонкими кружками, уложите на блюдо, посолите и поперчите. Огурцы тоже нарежьте тонкими кружками и разложите поверх картофеля. Затем разложите ломтики сельди и поверх них очень тонко нарезанный красный лук.

Все слегка полейте растительным маслом. Черный хлеб нарежьте кубиками и обжарьте на масле до образования хрустящей корочки. Затем натрите чесноком и посыпьте салат полученными сухариками.

Сельдь с картофелем, морковью, свеклой и розочками из блинчиков «Букет невесты»

– 1 тушка соленой сельди
– 2 вареные картофелины
– 1 шт. вареной свеклы
– 1 шт. вареной моркови
– 1 небольшой огурец
– 100 г любого сыра
– чеснок, майонез и зелень петрушки – по вкусу

Для блинчиков:
– 1 яйцо
– $^1/_3$ стакана молока
– 1 ст. ложка муки
– 2–3 ст. ложки майонеза (сметаны)
– 1 ч. ложка растительного масла
– 1 щепотка соли

Для блинчиков яйцо смешайте с молоком, мукой, щепоткой соли и половиной чайной ложки масла. Полученную смесь слегка взбейте венчиком и испеките на раскаленной сковороде 2 блинчика.

Смешайте натертые на мелкой терке свеклу, сыр и чеснок. Заправьте майонезом (сметаной) и обильно смажьте каждый блинчик частью свекольно-сырной смеси. Сверните их трубочками и нарежьте кусочками-розочками толщиной 1,5 см.

Сельдь разделайте на филе, мелко нарежьте и разложите первым слоем на блюдо, смазав майонезом. Затем уложите слой измельченного огурца и смажьте его майонезом. Поверх разложите натертую на крупной терке морковь и тоже смажьте ее майонезом.

Последним слоем положите натертый на крупной терке картофель, смажьте майонезом и оставшейся свекольно-сырной смесью. В центр уложите розочки из блинчиков и по кругу обильно украсьте петрушкой.

Малосольная сельдь с крабовыми палочками, икрой, шампиньонами, свеклой и луком «Рублевская»

– 1 тушка малосольной сельди
– 150 г крабовых палочек
– 100 г шампиньонов
– 1 шт. вареной свеклы средней величины
– 1 луковица
– 2 сваренные вкрутую яйца
– красная и черная икра (можно заменить белковой икрой), майонез и растительное масло – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте небольшими кусочками. Яйца и свеклу натрите по отдельности. Грибы и лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле до мягкости и остудите. Крабовые палочки нарежьте небольшими кубиками.

Подготовленные продукты уложите слоями, смазывая

майонезом, в следующем порядке: 1-й слой – сельдь; 2-й – грибы с луком; 3-й – яйца; 4-й – крабовые палочки; 5-й – свекла. Поверхность салата смажьте майонезом, украсьте икрой и оставьте для пропитки минимум на 40 минут.

Салаты с мясом, грибами, сыром, рисом и фасолью

Мясной салат с сельдью, картофелем, огурцами, яблоками и яйцами под горчично-сметанным соусом «Обломовский»

– 250 г филе соленой сельди
– 350 г вареной свинины или говядины
– 350 г вареного картофеля
– 150 г огурцов
– 1 яблоко
– 2–3 сваренные вкрутую яйца
– 20 г хрена
– 50 мл уксуса
– сметана, горчица и соль – по вкусу

Яблоки очистите от кожуры и сердцевины. Вареный картофель, огурцы, яблоки, вареное мясо, филе сельди и яйца нарежьте ломтиками и смешайте с соусом. Для соуса тщательно смешайте сметану, уксус, хрен и горчицу.

Малосольная сельдь с языком, свеклой, картофелем, яблоками, луком и огурцами под сметанным соусом «Ольгинская»

– 250 г филе слабосоленой сельди
– 250 г вареного языка (говяжьего, телячьего, свиного)
– 3 шт. свеклы
– 2 картофелины
– 1 кисло-сладкое яблоко
– 1 небольшая головка сладкого лука
– 2 соленых или маринованных огурца
– 2 ст. ложки белого винного уксуса
– 1 пучок укропа
– соль – по вкусу

Для заправки:
– 3 яйца
– 2–4 ст. ложки очень жирных сливок
– $1^1/_2$ ст. ложки горчицы

– 4 ст. ложки растительного масла

Для соуса:
– 250 г сметаны
– 3 ст. ложки свекольного сока
– $^1/_2$ ч. ложки лимонного сока

Язык и половину нормы сельди мелко нарежьте и смешайте. Оставшуюся сельдь нарежьте крупными кусками. Картофель и свеклу сварите в мундире, остудите, очистите от кожицы и нарежьте мелкими кубиками.

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте небольшими кубиками. Лук и огурцы мелко нарежьте. Добавьте все к сельди и языку. Смешайте 3 ст. ложки мелко нарезанного укропа с уксусом, солью и перцем. Полученную смесь добавьте к овощам с сельдью и перемешайте.

Для заправки яйца сварите вкрутую, остудите, извлеките желтки и протрите их через сито. Затем разотрите их вместе с горчицей до получения пасты, добавив растительное масло.

Продолжая растирать, небольшими порциями вливайте сливки, пока у вас не получится масса, напоминающая сметану. Заправьте массой салат, перемешайте и поместите минимум на 2 часа в холодильник.

Подавайте, уложив салат на блюдо или сервировочные тарелки, посыпав рублеными белками, оставшимся укропом и разложив поверх крупные куски сельди. Отдельно подайте соус. Для соуса в маленькой миске тщательно смешайте свекольный, лимонный сок и сметану.

Салат из сельди с салом, картофелем, яблоками, луком, маринованными или солеными огурцами Цеблинский»

– 1 тушка соленой сельди
– 2 картофелины
– 1 небольшое яблоко
– 1–2 маринованных или соленых огурца
– 1 луковица
– $^1/_2$ стакана овощного бульона
– 1–2 ст. ложки виноградного или яблочного уксуса
– 3–4 ломтика сала с мясной прослойкой
– сахар, перец и соль – по вкусу

Для овощного бульона:

– морковь, сельдерей, лук, петрушка, укроп и соль – по вкусу

Если сельдь слишком соленая, предварительно вымочите ее. Сварите овощной бульон, выбрав объем и состав овощей по вкусу. Картофель сварите в мундире, остудите, очистите и нарежьте ломтиками.

Яблоко очистите от кожуры, сердцевины, вместе с огурцами нарежьте тонкими полосками и добавьте к картофелю. Залейте картофель с яблоками и огурцами горячим овощным бульоном и дайте остыть. Затем бульон слейте.

Сельдь разделайте на филе, нарежьте его тонкими полосками и добавьте к овощам. Уксус размешайте с солью, перцем и сахаром. Полученной заправкой полейте все подготовленные продукты, осторожно перемешайте, накройте крышкой и поместите на 1 час в холодильник.

Сало нарежьте тонкими ломтиками, лук – тонкими кольцами. Растопите сало на сковороде и обжарьте в нем лук до золотистого цвета. Ломтики сала и колечки обжаренного лука уложите поверх салата и полейте все растопленным горячим салом.

Сельдь с шампиньонами, помидорами, луком, творогом и майонезом «Римский салат»

– 4 тушки соленой сельди
– 500 г шампиньонов
– 2–3 помидора
– 2 луковицы
– 2 ст. ложки творога
– 200 г майонеза
– 2 ст. ложки растительного масла

Сельдь разделайте на филе и вымочите в течение 2 часов в молоке. Подготовленное филе нарежьте кусочками. Грибы очистите, промойте и нарежьте ломтиками. Сварите их до готовности и откиньте на дуршлаг.

К грибам положите кусочки сельди, нарезанные помидоры и измельченный лук. Полученную массу перемешайте. Творог и растительное масло разотрите с майонезом, добавьте в массу и все тщательно перемешайте.

Малосольная сельдь с сыром, яйцами, майонезом и виноградным уксусом «Вместо обеда»

– 1 тушка слабосоленой сельди

– 150 г твердого сыра
– 3 сваренные вкрутую яйца
– майонез и виноградный уксус – по вкусу

Сельдь разделайте на филе, промойте и замочите в воде на 1 час. Если сельдь очень соленая, увеличьте время вымачивания. Затем нарежьте мелкими кубиками.

Лук мелко нарежьте, залейте уксусом на 15–20 минут и откиньте на дуршлаг. Сыр натрите на крупной терке, яйца мелко нарубите. Смешайте сельдь с луком, сыром, яйцами и заправьте все майонезом.

Сельдь с рисом, кукурузой, сладким перцем, огурцами, яйцами и укропом «Мексиканка»

– 250 г филе соленой сельди
– 1 стакан вареного риса
– 1 банка консервированной кукурузы
– 2–3 шт. сладкого перца
– 2 огурца
– 3 сваренные вкрутую яйца
– зелень укропа, растительное масло и специи – по вкусу

Филе нарежьте маленькими кусочками, огурцы – тонкими полукольцами. Очищенный от семян перец нарежьте тонкой соломкой. Яйца измельчите (можно натереть на терке), кукурузу откиньте на дуршлаг и дайте стечь жидкости.

Смешайте все подготовленные продукты с рисом, измельченным укропом, специями и заправьте растительным маслом. Готовый салат перемешайте и оставьте на 30 минут – 1 час для пропитки.

Салат из малосольной сельди, креветок, риса, помидоров черри и мандарин с майонезом «Памятное свидание»

– 150 г филе малосольной сельди
– 150 г очищенных креветок
– 1 стакан вареного риса
– помидоры черри, дольки мандаринов, майонез и соль – по вкусу

Филе сельди измельчите. Очищенные креветки поварите в подсоленной воде 5 минут и остудите. Помидоры мелко

нарежьте.

Смешайте все подготовленные продукты с рисом, посолите и добавьте майонез. Готовый салат тщательно перемешайте. Подавайте, украсив дольками мандаринов.

Картофельный салат с соленой сельдью, зеленой фасолью, яблоками, красным луком, йогуртом, горчицей и сливками «Богатый»

– 2 куска филе соленой сельди
– 2 картофелины
– 1 крупное яблоко
– 100 г свежемороженой зеленой фасоли
– 1 крупная головка красного лука
– 4 ст. ложки натурального йогурта
– $^1/_2$ ст. ложки сахара
– $^1/_2$ стакана сливок 10 %-ной жирности
– сок $^1/_2$ лимона
– 1 ч. ложка горчицы
– $^1/_2$ ст. ложки уксуса
– 1 пучок укропа
– 1 ст. ложка растительного масла
– соль – по вкусу

Картофель сварите в мундире до готовности. Дайте остыть, очистите от кожицы и нарежьте кубиками со стороной примерно 1 см. Взбейте в миске венчиком растительное масло с уксусом, сахаром и солью. Лук нарежьте тонкими кольцами, поместите в маринад, накройте и оставьте на 1 час при комнатной температуре.

Для заправки укроп измельчите. Сливки взбейте венчиком с соком лимона, йогуртом и горчицей. Добавьте измельченный укроп и все тщательно перемешайте. Картофель положите в миску, смешайте с половиной полученной заправки и дайте постоять 10 минут.

Яблоко нарежьте кубиками, удалив сердцевину. Фасоль разморозьте, промойте холодной водой и обсушите. Филе сельди нарежьте кусочками. Добавьте в картофель замаринованный лук, сельдь, яблоко, фасоль, все перемешайте и уложите в салатницу. Подавайте, полив оставшейся заправкой.

Салат из сельди с ветчиной, зеленой фасолью, картофелем, луком и майонезом «Датский»

– 300 г соленой сельди
– 200 г ветчины
– 450 г зеленой фасоли
– 400 г картофеля
– 60 г лука
– 150 г майонеза
– 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса
– любая зелень и соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и измельчите. Картофель сварите в мундире, очистите от кожицы и нарежьте тонкими ломтиками. Лук нашинкуйте, ветчину нарежьте соломкой.

Фасоль нарежьте ромбиками, залейте небольшим количеством воды, добавьте соль, уксус и сварите до готовности. Смешайте все подготовленные продукты и залейте майонезом. Подавайте, украсив зеленью.

Сельдь с белой фасолью, морковью, зеленым горошком, яйцами, зеленью, томатной пастой и майонезом по-итальянски «Престо»

– 300 г соленой сельди
– 100 г консервированной белой фасоли
– 100 г консервированного зеленого горошка
– 1 шт. вареной моркови
– 1–2 сваренные вкрутую яйца
– 2 ст. ложки томатного соуса
– 4 ст. ложки майонеза
– зелень петрушки или укропа – по вкусу

Морковь и яйца нарежьте мелкими кубиками. Зеленый горошек и фасоль откиньте на дуршлаг и дайте жидкости стечь. Сельдь разделайте на филе и нарежьте ломтиками.

Смешайте подготовленные продукты и заправьте майонезом, смешанным с томатным соусом. Подавайте, уложив в салатник и оформив ломтиками сельди и зеленью.

Фасолевый салат с соленой сельдью, яйцами, сметаной и горчицей «По-львовски»

– 1 тушка соленой сельди
– $1^1/_2$ стакана красной фасоли
– 2 сваренные вкрутую яйца
– 250 г сметаны

– 1 ч. ложка горчицы
– молоко и соль – по вкусу

Сварите в подсоленной воде заранее замоченную фасоль. Сельдь замочите на 30 минут в молоке, разделайте на филе и нарежьте маленькими кусочками. Отделите белки от желтков.

Белки мелко нарежьте и смешайте с фасолью и сельдью. Желтки разотрите с горчицей и сметаной, добавьте в салат и все тщательно перемешайте.

Салаты с овощами и фруктами

Малосольная сельдь с апельсинами, лимонами и зеленым луком «Кокетка»

– 6 кусков филе малосольной сельди
– 2 апельсина
– 2 лимона
– 3 перышка зеленого лука
– 50 мл апельсинного сока
– 50 мл лимонного сока
– 1 ст. ложка винного уксуса
– 3 ст. ложки растительного масла
– листики мелиссы, перец и соль – по вкусу

Апельсины и лимоны очистите острым ножом, освободите мякоть от пленок и положите в миску. Головки зеленого лука нарежьте тонкими кольцами. Немного лука оставьте для украшения.

Филе сельди нарежьте кусочками шириной 4 см, уложите на блюдо вместе с апельсинами, лимонами и зеленым луком. Смешайте апельсинный и лимонный сок, добавьте уксус, масло, соль и перец. Полученную смесь взбейте венчиком и полейте ею салат. Накройте блюдо пищевой пленкой и поместите на 2 часа в холодильник.

Спустя это время извлеките салат из холодильника и дайте ему согреться до комнатной температуры. Подавайте с цельнозерновым или бородинским хлебом, украсив зеленым луком и листочками мелиссы.

Маринованная сельдь с консервированной морковью, огурцами, яблоками, йогуртом, зеленью и майонезом «Ой!»

– 400 г маринованной сельди
– 2–3 шт. консервированной моркови
– 2 маринованных огурца
– 2 яблока
– 1 луковица
– 100 г йогурта
– 100 г майонеза
– 1 ст. ложка любой нарезанной зелени

Сельдь разделайте на филе и нарежьте кубиками. Овощи и фрукты очистите от кожицы и тоже нарежьте кубиками. Смешайте все подготовленные продукты с майонезом, йогуртом и зеленью.

Сельдь с редькой и растительным маслом «Очень простая»

– 1 кусок филе соленой сельди
– 1 шт. редьки средней величины
– растительное масло – по вкусу

Сельдь нарежьте соломкой. Редьку очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Все смешайте и заправьте маслом.

Малосольная сельдь с кукурузой, морковью, лимоном и майонезом «Ананасы не в шампанском»

– 2 тушки малосольной крупной жирной сельди
– 1 банка консервированных ананасов кусочками
– 1 банка консервированной кукурузы
– 1 шт. крупной моркови
– $^1/_2$ лимона
– 250 г майонеза

Сельдь разделайте на филе, каждый кусок нарежьте кусочками толщиной 1 см и уложите в глубокую миску. Морковь сварите до готовности, очистите от кожицы, разрежьте вдоль на 2 части и затем нарежьте тонкими пластинками.

Ананасы и кукурузу откиньте на дуршлаг, дайте жидкости стечь и добавьте к сельди вместе с морковью. Полейте соком половины лимона, добавьте майонез и все тщательно перемешайте.

Сельдь с изюмом, картофелем, луком, яйцами, сметаной и майонезом «Сладкая рыбка»

– 1 тушка соленой сельди
– 1 стакан изюма
– 3 вареные картофелины
– 1–2 луковицы
– 5 сваренных вкрутую яиц
– $^1/_2$ стакана сметаны

– 1/2 стакана майонеза
– перец и соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте небольшими кусочками. Картофель и яйца нарежьте кубиками, лук измельчите. Изюм залейте на 10 минут кипятком, откиньте на дуршлаг и дайте жидкости стечь. Смешайте все подготовленные продукты с майонезом и сметаной, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Тыквенный салат с сельдью, яблоками, красным луком и лимонно-медовой заправкой «Эксклюзив»

– 1 тушка соленой сельди
– 200 г мякоти тыквы
– 1 яблоко
– 1 головка красного лука
– лимонный сок и смесь «Итальянские травы» – по вкусу
– 2 ст. ложки растительного масла

Для заправки:
– 1/2 лимона
– 1 ч. ложка меда
– 1/2 ч. ложки горчицы
– 2 ст. ложки растительного масла

Тыкву нарежьте кубиками, уложите в форму, сбрызните 2 ст. ложками растительного масла и посыпьте смесью

«Итальянские травы». Запекайте в духовке около 15 минут при температуре 180 °С до готовности и остудите.

Сельдь разделайте на филе и нарежьте кубиками. Лук нарежьте тонкими полукольцами. Яблоко нарежьте кубиками и сбрызните лимонным соком. Смешайте все подготовленные продукты и полейте заправкой. Для заправки тщательно смешайте сок лимона, мед, горчицу и масло.

Малосольная сельдь с сухариками, картофелем, огурцами, яйцами, сметаной и майонезом «Керченский салат»

– 200–300 г филе слабосоленой сельди
– 4 вареные картофелины
– 1 небольшой салатный огурец
– 4 сваренные вкрутую яйца

– 100 г сухариков из черного хлеба
– 50–70 г майонеза
– 1–2 ст. ложки сметаны

Филе сельди, картофель, огурец и яйца нарежьте кубиками так, чтобы они сочетались с сухариками, и перемешайте. Майонез смешайте со сметаной и заправьте полученной смесью подготовленные продукты.

Малосольная сельдь с черносливом, жареной морковью, луком и майонезом по-литовски «Шедува»

– 1 тушка малосольной сельди
– 10–15 ягод сладкого чернослива
– 1 шт. крупной моркови
– 2 луковицы
– растительное масло и майонез – по вкусу

Чернослив (желательно сладкий) залейте горячей водой, откиньте на дуршлаг и нарежьте соломкой. Сельдь разделайте на филе и нарежьте кубиками. Лук нашинкуйте кольцами, морковь натрите на терке брусочками, как для моркови по-корейски.

Лук и морковь обжарьте на растительном масле до готовности. Смешайте все подготовленные продукты, остудите и дайте маслу стечь. Подавайте, заправив майонезом.

Малосольная сельдь с листовым салатом, яйцами, красным луком, горчицей и оливковым маслом «Отпадная»

– 200 г филе малосольной сельди
– 2–3 сваренные вкрутую яйца
– 1 пучок листового салата
– 1 головка красного лука
– 1 ст. ложка уксуса
– 1 ч. ложка горчицы
– 3 ст. ложки оливкового масла
– соль – по вкусу

Филе сельди нарежьте небольшими кусочками. Салатные листья нарвите руками, яйца нарежьте дольками. Лук нарежьте полукольцами, посолите и перетрите для удаления горечи.

Смешайте все подготовленные продукты и полейте заправкой. Подавайте немедленно. Для заправки смешайте

растительное масло, уксус и горчицу.

Сельдь с картофелем, луком, яйцами, горчицей, маслинами, зеленью и лимонным соком по-голландски «Эде»

– 300 г филе соленой сельди
– 700–800 г вареного в мундире картофеля
– 1 луковица
– 3 сваренные вкрутую яйца
– сок 1 лимона
– 1 ст. ложка горчицы
– 75 мл растительного масла
– маслины, любая зелень, перец и соль – по вкусу

Филе сельди нарежьте небольшими кубиками. Лук нарежьте очень тонкими полукольцами и разделите их. Вареный в мундире картофель очистите от кожицы и нарежьте кубиками.

Отделите белки от желтков, белки нарежьте маленькими кубиками. Зелень мелко нарубите и добавьте к подготовленным продуктам. Полейте все заправкой и дайте настояться около 15 минут.

Для заправки желтки разотрите с растительным маслом и горчицей. Добавьте соль, перец, лимонный сок и мелко нарезанные маслины. Полученную смесь тщательно перемешайте.

Салат с сельдью, картофелем, яблоками, яйцами, красным и зеленым луком по-фински «Традиционный новогодний. В гости к Йоулупукки»

– 200 г филе соленой сельди
– 2 вареные картофелины
– 1 головка красного лука
– 1 крупное кисло-сладкое яблоко
– 2 сваренные вкрутую яйца
– 1 пучок листового салата
– зеленый лук, перец и соль – по вкусу

Для горчично-сливочного соуса:
– 3 ст. ложки сливок 20 %-ной жирности
– 1 ст. ложка горчицы
– 1 ч. ложка сахара
– 1 ч. ложка уксуса

– 3 ст. ложки оливкового масла

Филе сельди нарежьте кусочками среднего размера. Лук нарежьте соломкой, по желанию промыв холодной водой чрезмерно острый лук. Отделите белки от желтков. Белки нарежьте кубиками, желтки отложите.

Яблоко нарежьте кубиками в кожуре. Очищенный картофель тоже нарежьте кубиками. Смешайте все подготовленные продукты. На порционную тарелку положите листья салата, уложите на них смесь, полейте соусом и посыпьте измельченным зеленым луком.

Для горчично-сливочного соуса к желткам добавьте оливковое масло, горчицу, сахар, уксус, немного соли и перец. Разотрите все до получения однородной массы. Продолжая растирать, влейте сливки и тщательно перемешайте полученный соус.

Малосольная сельдь с авокадо, белым луком, перцем чили, лимонным соком и оливковым маслом «Эльба»

– 1 тушка малосольной сельди
– 1 крупный плод авокадо
– 1 небольшая головка белого лука
– 4–5 листиков салата
– 1–2 ч. ложки лимонного сока
– 3 ст. ложки оливкового масла
– перец чили, вареные перепелиные яйца, веточки любой зелени, черный перец горошком и морская соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте кубиками. Авокадо очистите от кожуры, удалите кость, мякоть нарежьте мелкими кубиками и сбрызните частью лимонного сока. Белый лук, перчик чили и листовой салат мелко нарежьте.

Смешайте все подготовленные продукты, заправьте оливковым маслом, соком лимона, посолите и посыпьте свежемолотым черным перцем. Готовый салат уложите на блюдо с помощью сервировочного кольца. Подавайте с подсушенным хлебом, украсив перепелиными яйцами и веточками зелени.

Малосольная сельдь с овсяными хлопьями, свеклой, сельдереем и ананасами «По-необычному»

– 1 кусок филе малосольной сельди
– 1–2 шт. вареной свеклы

– 3–4 ст. ложки нарезанных мелкими кубиками консервированных ананасов

– 3–4 ст. ложки нарезанного тонкими кружками стебля сельдерея

– 1 ст. ложка овсяных хлопьев

– 3 ст. ложки ананасного сока

– 2 ст. ложки винного уксуса

– 1 щепотка сахара

– любая зелень, белый молотый перец и соль – по вкусу

Филе сельди нарежьте мелкими кубиками. Стебель сельдерея, нарезанный тонкими кружками, залейте на 2–3 минуты кипятком. Затем откиньте на дуршлаг, дайте жидкости стечь и смешайте с сельдью.

Вареную свеклу измельчите и вместе с ананасами добавьте к сельди и сельдерею. Всыпьте овсяные хлопья и все перемешайте. Отдельно смешайте ананасный сок с винным уксусом и сахаром. Полученную заправку влейте в салат, слегка посолите и обильно поперчите.

Готовый салат тщательно перемешайте и оставьте минимум на 10 минут для пропитки. Подавайте, украсив зеленью, с черным хлебом или булочками с тыквенными семечками, смазанными смесью из сливочного масла и измельченного зеленого лука.

Вареная сельдь с клюквой, свеклой, яблоками и красным луком под горчично-йогуртовым соусом с имбирем «Ужин для Барби»

– 1 тушка мороженой или свежей сельди

– 1 шт. вареной свеклы

– 1 соленый огурец

– 1 яблоко

– 1 небольшая головка красного лука

– 1 зубчик чеснока

– 2 ст. ложки клюквы

– 140 г натурального йогурта

– 1 кусочек корня имбиря размером с небольшой орех

– 1 ч. ложка горчицы

– черный перец горошком и соль – по вкусу

Сельдь разморозьте, выпотрошите и сварите, добавив лавровый лист и несколько горошин черного перца. Готовую сельдь остудите и освободите от костей.

Измельчите свеклу, лук, огурец, очищенное яблоко, добавьте

клюкву, все смешайте и уложите горкой. Поверх разложите кусочки рыбы. Отдельно подайте соус. Для соуса имбирь и чеснок натрите на терке, добавьте горчицу, соль и йогурт. Полученную смесь тщательно перемешайте.

Теплый картофельный салат с сельдью в укропном маринаде, огурцами, маслинами и майонезно-йогуртовой заправкой «Ужин для Кена»

– 250 г сельди в укропном маринаде
– 600 г картофеля
– 2 огурца
– 2 сваренные вкрутую яйца
– 4 перышка зеленого лука
– 1 ст. ложка нарезанных маслин
– 8 ст. ложек натурального йогурта
– 2 ч. ложки дижонской горчицы
– майонез, перец и соль – по вкусу

Очищенный картофель сварите до готовности, слейте воду и немного разомните картофель вилкой, чтобы получились кусочки средней величины. Дайте картофелю немного остыть.

Для заправки смешайте горчицу, майонез и йогурт. Добавьте половину нормы нарезанного зеленого лука и огурца. Полученный соус перемешайте и заправьте им теплый картофель.

Оставшийся лук и огурец добавьте к картофелю вместе с измельченными яйцами и аккуратно все перемешайте. Поверх разложите кусочки сельди, нарезанные маслины и все поперчите. Подавайте теплым.

Винегрет со свежей сельдью, квашеной капустой, маринованным луком, тмином и лавровым листом «Не хухры-мухры!»

– 150 г свежей сельди
– 150 г картофеля
– 100 г свеклы
– 100 г моркови
– 100 г соленых огурцов
– 100 г квашеной капусты
– 3 ч. ложки сахара
– веточки любой зелени, ломтики помидоров, соленых огурцов, растительное масло и соль – по вкусу

Для маринованного лука:
– 100 г лука
– 125 мл растительного масла
– уксус, тмин, лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Сельдь выпотрошите, промойте и сварите в подсоленной воде до готовности. Остывшую рыбу разделайте на филе и наломайте кусочками.

Лук нарежьте кольцами или полукольцами, положите в миску и посыпьте солью, перцем и тмином. Добавьте лавровый лист, залейте смесью растительного масла и уксуса и оставьте на 1 час.

Картофель сварите в мундире, остудите, очистите и нарежьте ломтиками. Морковь нарежьте ломтиками и припустите с небольшим количеством воды и растительного масла. Свеклу сварите, очистите и нарежьте ломтиками. Соленые огурцы нарежьте ломтиками, квашеную капусту измельчите.

Смешайте все подготовленные продукты, положите маринованный лук, растительное масло, соль и сахар. Добавьте кусочки вареной сельди и осторожно перемешайте. Подавайте, уложив винегрет горкой и украсив ломтиками помидоров, огурцов и веточками зелени.

Сельдь с грейпфрутом, сельдереем, яблоками, чесноком, сыром пармезан, лимонным соком и горчицей «Вузье́»

– 2 куска филе сельди
– 3 черешка сельдерея
– 1 грейпфрут
– 1 яблоко
– 1 зубчик чеснока
– 50 г сыра пармезан
– 1 желток
– 2 ст. ложки густой сметаны
– 2 ст. ложки лимонного сока
– 4 листа салата-латука
– 1 ч. ложка горчицы

Филе сельди, сыр и яблоко нарежьте небольшими кубиками, сельдерей – тонкими ломтиками, салат – соломкой. Разложите зеленый салат по тарелкам. Мякоть грейпфрута освободите от пленок и мелко нарежьте.

Смешайте все подготовленные продукты, уложите поверх

листьев салата и полейте заправкой (можно подать ее отдельно). Для заправки чеснок измельчите. Разотрите желток с горчицей, чесноком, сметаной и лимонным соком.

Сельдь с яйцами, луком и свеклой под соусом из йогурта, сахара и желтков «Нежнейшая»

– 1 тушка соленой сельди
– 2 шт. вареной свеклы средней величины
– 1 луковица средней величины
– 4 сваренные вкрутую яйца
– 250 г натурального йогурта
– 2 ч. ложки сахара
– сладкая горчица, уксус или лимонный сок – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте тонкими кусочками. Лук измельчите и замочите в уксусе или лимонном соке. Свеклу нарежьте соломкой. Отделите белки от желтков, белки нарежьте соломкой.

Смешайте сельдь, лук, свеклу и белки. Полученную массу заправьте соусом. Для соуса желтки разотрите с сахаром, горчицей и смешайте с йогуртом.

Паштеты

Сельдь с яйцами, горчицей, луком и яблоками «Форшмак по-одесски»

– 2 куска филе соленой сельди
– 3 сваренные вкрутую яйца
– 2 кислых яблока
– 2 луковицы
– $^1/_2$ батона
– 1 ч. ложка горчицы
– 2 ст. ложки уксуса
– 2 ч. ложки сахара
– $^1/_4$ стакана растительного масла
– молоко и/или спитая чайная заварка – для вымачивания сельди
– молотый душистый и черный перец – по вкусу

Если сельдь чрезмерно соленая, вымочите ее в молоке и/или в спитой чайной заварке. Затем в этой же жидкости замочите хлеб без корки. Отделите белки от желтков. В желтки добавьте перец, горчицу, уксус, сахар, растительное масло и все тщательно разотрите.

Сельдь пропустите через мясорубку, смешайте с подготовленными желтками, еще раз пропустите через мясорубку вместе с яблоками, луком, белками и отжатым хлебом. Полученную массу тщательно перемешайте.

Сельдь с плавленым сыром, томатной пастой, сливочным маслом, яйцами и маслинами «Выдумка»

– 1 кусок филе соленой сельди
– 2 сваренные вкрутую яйца
– 2 плавленых сырка
– 1–2 ложки томатной пасты
– 100 г сливочного масла
– маслины – для украшения

Сельдь, яйца, сырки и масло нарежьте кусочками. Затем смешайте в блендере, добавив томатную пасту. Полученную массу уложите в селедочницу и украсьте маслинами.

Сельдь с морковью, плавленым сыром и сливочным маслом «Красную икру – народу!»

– 1 тушка соленой сельди
– 3 шт. моркови
– 2 плавленых сырка
– 150 г сливочного масла

Сельдь разделайте на филе. Морковь сварите до готовности. Сельдь, морковь, сливочное масло и сырки пропустите через мясорубку. Полученную массу тщательно перемешайте.

Сельдь с сыром, молоком, сливочным маслом, хлебом, горчицей и петрушкой «Форшмак по-киевски»

– 2 тушки соленой сельди
– 100 г тертого голландского сыра
– 200 г белого хлеба
– 1 стакан молока
– 1 ч. ложка горчицы
– 200 г сливочного масла
– рубленая зелень петрушки и перец – по вкусу

Сельдь выпотрошите, очистите и отделите мякоть от костей, сохранив голову и хвост. Филе пропустите через мясорубку с паштетной решеткой вместе с размоченным в молоке и отжатым белым хлебом.

Полученную массу протрите через сито, добавьте растертое до густоты сметаны сливочное масло, заправьте тертым сыром, горчицей и перцем. Все тщательно перемешайте, уложите в селедочницу в виде сельди, приложив голову и хвост. Подавайте, украсив зеленью петрушки.

Мусс из сельди с творогом и луком-шалотом «Прибалтийский крем»

– 1 тушка сельди
– 100 г творога
– лук-шалот – по вкусу

Сельдь разделайте на филе. Лук взбейте в блендере с творогом до получения однородной массы. Добавьте кусочки сельди и снова взбейте. Подавайте на ломтиках черного хлеба,

посыпав измельченным луком-шалотом.

Сельдь с авокадо, укропом, петрушкой, хмели-сунели и лимонным соком «Клеопатра»

– 1 кусок филе сельди
– 1 плод авокадо
– сок $^1/_2$ лимона
– зелень укропа, петрушки, зеленый лук, хмели-сунели и перец – по вкусу

Авокадо очистите от кожицы, удалите косточку, мякоть полейте лимонным соком. Филе сельди нарежьте кусочками и взбейте блендером с кусочками авокадо, специями и мелко рубленной зеленью до получения однородной массы.

Сельдь холодного копчения с морковью, яйцами, плавленым сыром и сливочным маслом «Копченый форшмак»

– 1 тушка сельди холодного копчения
– 2 плавленых сырка
– 2 шт. вареной моркови
– 2 сваренные вкрутую яйца
– 200 г сливочного масла

У сельди отрежьте голову и плавники, выпотрошите, удалите хребет с крупными костями и кожу. Яйца и морковь натрите на мелкой терке. Положите в чашу комбайна филе сельди, размягченное масло и плавленые сырки. Измельчите все на самой большой скорости в течение 5 минут. (Если у вас нет комбайна, сельдь пропустите через мясорубку, сырки натрите на мелкой терке.)

Смешайте полученную рыбную массу с тертыми яйцами и морковью. Все тщательно перемешайте и поместите в холодильник до застывания. Подавайте на хлебе или смажьте лист лаваша, сверните рулетом и нарежьте ломтиками.

Сельдь с грецкими орехами, яйцами, яблоками, жареным луком и майонезом «Прощай, талия!»

– 3 тушки соленой сельди
– 1 стакан ядер грецких орехов

– 3 яблока
– 3 луковицы
– 3 сваренные вкрутую яйца
– майонез – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и пропустите через мясорубку с крупной решеткой вместе с обжаренным луком, яйцами, очищенными яблоками и грецкими орехами. Полученную массу заправьте майонезом и тщательно перемешайте. Подавайте на хлебе или в тарталетках.

Сельдь с грецкими орехами, яблоками, луком и яйцами «По-крымски»

– 1–2 тушки соленой жирной сельди
– 1 яблоко
– 2–3 сваренные вкрутую яйца
– 1 луковица
– 10–15 ядер грецких орехов
– молоко – для вымачивания сельди

Сельдь выпотрошите и замочите в молоке на 30–40 минут. Затем освободите от кожи и костей. Яблоко очистите от кожуры и сердцевины.

Филе сельди, яблоко, яйца, луковицу и ядра грецких орехов пропустите через мясорубку. Полученную смесь тщательно перемешайте и уложите в селедочницу в виде рыбки.

Сельдь с плавленым сыром и сливочным маслом «Рашен брэкфаст»

– 1 тушка крупной соленой сельди
– 1 плавленый сырок (90 г)
– 200 г сливочного масла

Сельдь разделайте на филе и нарежьте кусочками. Сливочное масло комнатной температуры, филе сельди и плавленый сырок взбейте в блендере до получения однородной массы. Подавайте с хлебом.

Малосольная сельдь с рыбной икрой «Селедочное масло по домашнему ГОСТу»

– 1 тушка слабосоленой сельди
– 250 г сливочного масла
– любая рыбная икра – по желанию

Сельдь промойте под проточной водой, обсушите и разделайте на филе. Затем пропустите через мясорубку или измельчите в блендере.

Смешайте филе с маслом комнатной температуры до получения однородной массы. Подавайте с хлебом, по желанию уложив поверх полученного масла селедочную или другую рыбную икру.

Сельдь с рисом, томатной пастой и растительным маслом «Бельведерская»

– 2 тушки соленой сельди
– 150 г риса
– 1 ст. ложка томатной пасты
– 250 мл кипяченой теплой воды
– 200 мл растительного масла

Сельдь разделайте на филе и измельчите в блендере. Рис измельчите в кофемолке и потушите в масле 7-10 минут на слабом огне до тех пор, пока рис не станет бежевого цвета.

Затем добавьте разведенную томатную пасту и потушите все еще 10–15 минут. Остывшую до 50–60 ˚С массу тщательно смешайте с сельдью. Подавайте немедленно.

Сельдь с растительным маслом и мускатным орехом «В яблоках»

– 2 тушки соленой сельди
– 2 ст. ложки растительного масла
– ломтики яблок, веточки петрушки и мускатный орех – по вкусу

Сельдь разделайте на филе, сохранив голову и хвост. Филе мелко нарубите, смешайте с маслом и протрите через сито. Затем уложите в глубокую посуду и тщательно выбейте маленькой лопаткой или ложкой, добавив мускатный орех.

Полученную массу уложите на блюдо, придайте ей форму рыбки и приставьте голову и хвост. Обложите ломтиками очищенных яблок и украсьте веточками петрушки.

Сельдь с яблоками и сливочным маслом «Тучковская»

– 1 тушка соленой сельди
– 1 крупное яблоко
– 2 ст. ложки несоленого сливочного масла

Сельдь разделайте на филе, измельчите и протрите с маслом. Затем добавьте натертое на мелкой терке яблоко и все тщательно перемешайте. Подавайте на обжаренных ломтиках хлеба.

Сельдь с манной крупой, луком, уксусом, красным перцем и оливковым маслом «Своеобразная»

– 1 тушка соленой сельди с икрой
– $^1/_2$ стакана манной крупы
– 1 небольшая луковица
– 2 ст. ложки уксуса
– 1 ст. ложка молотого красного перца
– 3 ст. ложки оливкового масла

Из манной крупы сварите на воде очень густую кашу, посолите и дайте обязательно полностью остыть. Сельдь разделайте на филе и вместе с икрой тщательно промойте. Затем икру, сельдь и лук пропустите 2 раза через мясорубку.

Полученную массу смешайте с манной кашей, добавьте перец, уксус, масло и все тщательно перемешайте. Храните в холодильнике, разложив по баночкам.

Сельдь с молоками, яблоками, яйцами, хлебом, сливочным сыром, луком и горчицей «Форшмак по-кишиневски»

– 1 тушка крупной соленой сельди с молоками
– 200–230 г мягкого сливочного сыра
– 1 небольшое зеленое яблоко
– 1 крупная луковица
– 3–4 сваренные вкрутую яйца
– 3 ломтика белого хлеба
– 3–4 ст. ложки молока
– 2 ст. ложки дижонской горчицы
– 125 г сливочного масла
– 2 ст. ложки растительного масла

Сельдь разделайте на филе. Хлеб замочите в молоке и отожмите. Очищенное яблоко нарежьте, добавьте к сельди, молокам и пропустите все через мясорубку (можно воспользоваться блендером).

Лук нашинкуйте и обжарьте на растительном масле. Яйца измельчите. Смешайте все подготовленные продукты с размягченным сливочным маслом, сыром и горчицей. Полученную массу тщательно взбейте и поместите минимум на 30 минут в холодильник.

Сельдь с яблоками, сливочным маслом, лимонным соком, кориандром, семенами укропа и горчицы «Вацлавская»

– 200 г филе сельди в масле
– 1 небольшое зеленое яблоко
– сок 1 лимона
– $^1/_2$ ч. ложки кориандра
– $^1/_2$ ч. ложки семян укропа
– $^1/_2$ ч. ложки семян горчицы
– 120 г сливочного масла

Филе сельди обсушите на бумажном полотенце и нарубите до получения однородной массы. Яблоко очистите от кожуры, сердцевины, мякоть нарежьте очень мелкими кубиками и залейте лимонным соком.

Семена горчицы, укропа и кориандр насыпьте на сухую сковороду, обжарьте в течение 1 минуты на среднем огне и мелко истолките в ступке. Размягченное сливочное масло смешайте с подготовленными специями, затем с сельдью и яблоком. Подавайте холодным или комнатной температуры.

Сельдь с горчицей, сливочным маслом и укропом «К молодому картофелю»

– 1 тушка небольшой соленой сельди
– 2 ст. ложки горчицы
– $1^1/_2$ стакана молока
– 1 пучок укропа
– 200 г сливочного масла

Сельдь разделайте на филе и вымочите в молоке 30 минут. Затем пропустите селедочное филе через мясорубку или измельчите в блендере.

Укроп вымойте, обсушите и измельчите. Тщательно смешайте селедочную массу с маслом комнатной температуры, горчицей и укропом. Подавайте к горячему молодому картофелю.

Малосольная сельдь с картофелем, луком, сметаной, желтками и солеными огурцами «Рукотворная рыбка»

– 2 тушки сельди слабого посола
– 600 г картофеля
– 200–300 г корнишонов
– 1 луковица
– 3 желтка от сваренных вкрутую яиц
– 2 ст. ложки густой сметаны

Сельдь разделайте на филе и измельчите вместе с желтками. Картофель вымойте, очистите, нарежьте крупными кусками и сварите без добавления соли до готовности. Воду слейте и разомните картофель до получения пюре. Лук измельчите.

Тщательно смешайте все подготовленные продукты, добавьте сметану и еще раз перемешайте. Полученную массу уложите на блюдо и придайте ей форму рыбки.

Один огурец нарежьте тонкими полосками, остальные – полукружиями. Уложите полукружия поверх картофеля в виде рыбьей чешуи. Полоски огурцов уложите в виде хвоста и плавников.

Селедочный паштет с морковью, сливочным маслом и луком на рисовых котлетках «Дикие гамбургеры»

– 1 тушка соленой сельди
– 150 г дикого риса
– 1 шт. моркови
– 1 небольшая луковица
– 2 яйца
– 1 ст. ложка сметаны
– 1 пучок салата – для украшения
– 1 пучок петрушки
– 100 г сливочного масла
– 2 ст. ложки растительного масла
– ягоды красной смородины, кольца лука, белый перец и соль – по вкусу

Для паштета сельдь разделайте на филе, нарежьте на кусочки, добавив, если есть, икру. Морковь и лук тоже нарежьте

кусочками и вместе с сельдью и сливочным маслом пропустите через мясорубку или взбейте блендером. Полученный паштет посолите и поперчите.

В кипящую воду всыпьте рис (1 часть риса – на 3 части воды) и поварите 30 минут на слабом огне под крышкой, посолив в конце варки. В остывший рис добавьте яйца, сметану, нарезанную петрушку, соль и перец.

Полученную массу ложкой укладывайте на разогретую сковороду с растительным маслом и обжаривайте оладьи с обеих сторон до образования румяной корочки. Готовые оладьи положите на бумажную салфетку для удаления лишнего масла.

Поверх каждой оладьи положите паштет, разровняйте, накройте листом салата и поверх уложите оладью. Подготовленные изделия украсьте ягодами красной смородины и кольцами лука.

Закусочные торты, бутерброды, канапе, сухарики

Селедочно-крабовый торт с яблоками, фисташками, сливочным сыром, зеленым и белым луком «Обсыпной»

– 2 куска филе соленой сельди
– 200 г крабовых палочек
– 100 г сливочного сыра
– 50 г фисташек
– 1 яблоко
– 6 ломтиков хлеба для тостов
– 1 головка белого лука
– 1 пучок зеленого лука
– 1 ст. ложка майонеза
– 1 ст. ложка сливочного масла

Для начинки из сельди измельчите филе, лук и яблоко. Добавьте майонез и все тщательно перемешайте.

Для крабовой начинки измельчите отдельно крабовые палочки и зеленый лук. Крабовые палочки прогрейте в течение 1 минуты на сливочном масле, добавьте лук и прогрейте все еще 1 минуту.

Хлеб нарежьте в виде секторов так, чтобы их можно было уложить вкруг. Треть ломтиков хлеба смажьте начинкой из сельди. Поверх уложите треть ломтиков хлеба, прижмите их и смажьте крабовой начинкой.

Накройте все оставшимися ломтиками хлеба и с помощью силиконовой лопаточки смажьте верх и бортики торта мягким сливочным сыром. Посыпьте рублеными фисташками и поместите на 30 минут в холодильник.

Бутербродный торт с сельдью, ржаным хлебом, яйцами, сливочным маслом, перцем и горчицей «Для сильных духом»

– 1 тушка соленой сельди
– 4 сваренные вкрутую яйца
– 1 луковица
– 250 г сливочного масла
– ржаной хлеб, горчица и перец – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и мелко нарежьте или пропустите через мясорубку. Часть филе оставьте для оформления, нарезав ломтиками. К сельди добавьте размягченное масло, яйца, горчицу и перец. Полученную массу тщательно взбейте. Лук мелко нарубите.

С хлеба срежьте корки, придавая ему форму круглой заготовки, и разрежьте по горизонтали на 3 пласта. Смажьте их селедочной массой и уложите друг на друга. Смажьте массой верх и бока изделия. Мелко нарезанным луком присыпьте боковую поверхность торта. Подавайте, разрезав на порции.

Бутербродный торт с малосольной сельдью, хлебом-ассорти, морковью, свеклой, сыром, укропом, сладким перцем и майонезом «Пламя свечи»

– 300–400 г филе малосольной сельди
– 500 г пшеничного хлеба кирпичиком
– 300 г ржаного хлеба кирпичиком
– 200 г тертого голландского сыра
– 3 шт. вареной моркови
– 1 шт. крупной вареной свеклы
– 2 луковицы
– 2 белка от сваренных вкрутую яиц
– 400–500 г майонеза
– зелень укропа, ломтики сладкого желтого перца и помидоры черри – по вкусу

У пшеничного и ржаного хлеба срежьте корки и нарежьте вдоль пластами. Свеклу и морковь натрите и по отдельности смешайте с майонезом.

На пласт ржаного хлеба уложите морковную начинку, поверх положите пшеничный хлеб и на него свекольную начинку. Повторите чередование; последовательность начинок, как и сорта хлеба, не имеет значения.

Полученную конструкцию разрежьте вдоль на 2 части. Затем каждую часть разрежьте поперек на кусочки толщиной 1 см. Кусочки уложите в формовочное кольцо по кругу. В середину положите оставшийся пшеничный хлеб, нарезанный небольшими кубиками. Тщательно его утрамбуйте так, чтобы не было просветов.

Всю поверхность смажьте майонезом и разложите слой сельди, нарезанной небольшими кусочками. Поверх сельди уложите слой нарезанного лука и смажьте его майонезом. Затем

положите тертую свеклу и поверх нее морковь, оставив немного моркови для украшения. Посыпьте все тертым сыром и обильно смажьте майонезом.

Из оставшейся тертой моркови сделайте свечи, из сладкого перца – пламя. В основание композиции уложите укроп и половинки помидоров черри, верх посыпьте тертым белком. Готовый торт оставьте для пропитки минимум на 1 час.

Сельдь с черным хлебом, салом, чесноком, огурцами, майонезом, петрушкой и укропом «Пикник-бутерброды»

– 2 куска филе соленой сельди
– 150 г сала
– 5 зубчиков чеснока
– 1 огурец
– ломтики черного хлеба, майонез, зелень петрушки и укропа – по вкусу

Сало пропустите через мясорубку вместе с частью зелени и чесноком. Полученную массу тщательно перемешайте. Ломтики черного хлеба смажьте майонезом и разложите кружочки огурца. Поверх огурца уложите массу, затем ломтики филе. Подавайте, посыпав оставшейся рубленой зеленью.

Мусс из малосольной сельди с мягким сыром, желтками и сметаной на черном хлебе «Борисовский»

– 250 г малосольной сельди
– 200 г мягкого сыра
– 3 ст. ложки сметаны
– 2 желтка от сваренных вкрутую яиц
– 1 пучок укропа
– ломтики черного хлеба – по вкусу

Отложите пятую часть филе сельди, остальное вместе с сыром пропустите через мясорубку. Добавьте сметану и измельченные желтки яиц.

Все тщательно перемешайте и разотрите. Полученный мусс разложите на ломтики хлеба, украсьте кусочками оставшейся сельди и веточками укропа.

Сельдь в масле, маринованные огурцы и укроп на

белом хлебе «Кростини с тартаром»

– 250 г готового филе сельди в масле
– 2–3 огурца
– 1 головка красного лука
– 1–2 батона белого хлеба
– 2 ст. ложки белого винного уксуса
– 4–6 веточек свежего укропа (можно сушеный укроп)
– 3 ст. ложки оливкового масла
– листочки салата, веточки салата, оливки, перец и соль – по вкусу

Хлеб нарежьте ломтиками наискосок, уложите на противень и запеките в духовке до образования румяной корочки при температуре 180–200 °С. Огурцы тонко нарежьте ломтиками наискосок.

Смешайте оливковое масло, часть измельченного свежего укропа (или весь сушеный), белый винный уксус, соль и перец. В полученный маринад положите огуречные ломтики и оставьте на 10–15 минут.

Мелко нарежьте лук и по желанию для удаления горечи полейте кипятком, уложив лук в сито. Филе сельди мелко нарежьте и смешайте с луком и оставшимся мелко нарезанным свежим укропом.

Каждый тост по желанию полейте несколькими каплями маринада из-под огурцов и поверх уложите горкой по 1 дес. ложке полученной массы. Затем разложите по ломтику подготовленных огурцов. Подавайте, украсив листочками салата, веточками укропа и оливками.

Малосольная сельдь с крабовой крошкой, луком-ассорти, черным хлебом и сливками «Самое оригинальное мороженое»

На 6 шариков:
– 100 г малосольной сельди
– 5 крабовых палочек
– 1 головка репчатого лука
– 1 головка красного лука
– 6 ломтиков черного хлеба
– 1 ч. ложка гранулированного сахара
– 100 мл сливок 30 %-ной жирности
– 1 ст. ложка винного уксуса
– 1 ч. ложка подсолнечного масла

– 1 ч. ложка соли

Для лукового маринада смешайте уксус, соль, сахар, залейте нарезанный кольцами красный лук и поместите в холодильник до готовности мороженого. Репчатый лук мелко нарежьте и обжарьте на подсолнечном масле. Влейте сливки, доведите до кипения и дайте жидкости немного выпариться.

Сельдь мелко нарежьте и вместе с луком и сливками измельчите в блендере до получения однородной массы. Крабовые палочки мелко нарежьте и добавьте к полученной массе.

Все тщательно перемешайте и поместите на 3 часа в морозильную камеру, каждые 30 минут перемешивая массу. В посуду для подачи мороженного положите кусочек черного хлеба, затем разложите понемногу замаринованного красного лука и поверх него уложите шарик мороженого.

Канапе с малосольной сельдью, сливочным сыром, киви, черным хлебом и зеленым луком «Европа-люкс»

– 200–300 г малосольной сельди
– 2–3 спелые плода киви
– 100 г сливочного сыра
– 200–300 г черного хлеба с добавками
– зеленый лук – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте его длинными тонкими ломтиками. Черный хлеб (чем насыщеннее вкус хлеба, тем вкуснее канапе) нарежьте маленькими ломтиками. Каждый кусочек хлеба смажьте сливочным сыром.

Спелые плоды киви очистите от кожуры, нарежьте тонкими ломтиками и уложите на смазанный сыром хлеб. Поверх киви уложите сельдь. Подавайте, закрепив зубочисткой и украсив рубленым зеленым луком.

Сельдь со свеклой, яблоками, хреном, сметаной, луком и укропом на ржаном хлебе «Красавица»

– кусочки филе соленой сельди – по вкусу
– 1 шт. небольшой вареной свеклы
– 1 небольшая луковица
– $^1/_4$ яблока
– 2 ломтика ржаного хлеба
– 1 ст. ложка сметаны

– 1 ст. ложка готового хрена
– зелень укропа – по вкусу

Свеклу натрите на мелкой терке, добавьте сметану и хрен. Полученную массу тщательно перемешайте. Яблоко нарежьте очень тонкими ломтиками. Лук нарежьте тонкими колечками.

На угол ломтика хлеба положите кусочек яблока и поверх разложите веером несколько колечек лука. На зубочистку наденьте 3 кусочка филе сельди и вставьте зубочистку в кусочек яблока. По краю ломтика хлеба уложите волной свекольную пасту. Подавайте, посыпав рубленым укропом.

Маринованная норвежская сельдь с яблоками, редисом, сметаной, хреном и лимонным соком на черном хлебе «Утта»

– 4 куска филе маринованной норвежской сельди
– 12 кусочков черного хлеба размером 3х4 см
– 1 крупное красное яблоко
– 5 шт. редиса
– 2 ст. ложки сметаны
– 1 ст. ложка хрена
– 1 ч. ложка лимонного сока
– веточки укропа, свежемолотый черный перец и соль – по вкусу

Редис натрите на терке, добавьте сметану, хрен, приправьте солью и перцем. Яблоко разрежьте на 4 части, нарежьте тонкими ломтиками и сбрызните лимонным соком.

Филе сельди нарежьте кусочками. Смажьте хлеб смесью из редиса и сметаны. Поверх разложите ломтики яблок и затем уложите по кусочку сельди. Подавайте, украсив веточками укропа.

Канапе с малосольной сельдью, яблоками, черным хлебом, лимонным соком, водкой и пряным маслом «Хмельное»

– 200 г филе слабосоленой сельди
– 1 зеленое яблоко
– 10 ломтей бородинского хлеба
– сок $^1/_2$ лимона
– 2 ст. ложки водки

– 1 щепотка сахара
– свежемолотый черный перец – по вкусу

Для пряного масла:
– 1 небольшой пучок укропа
– 1 ч. ложка кориандра
– 100 г сливочного масла
– соль – по вкусу

Филе сельди нарежьте ломтиками шириной 2 см. Смешайте водку, сахар, перец, сбрызните полученной смесью сельдь, накройте пищевой пленкой и поместите на 3 часа в холодильник.

Размягчите масло при комнатной температуре. Укроп очень мелко нарежьте. Насыпьте кориандр на сухую сковороду и обжарьте на слабом огне, потряхивая сковороду, в течение 2–3 минут. Затем разотрите в ступке. Смешайте укроп и кориандр с маслом.

Разрежьте яблоко на 8 долек и удалите сердцевину. Нарежьте каждую дольку на тонкие ломтики и сбрызните лимонным соком. Каждый ломоть хлеба разрежьте на 4 части. Смажьте хлеб пряным маслом, поверх уложите ломтики сельди и затем несколько ломтиков яблока. Подавайте, посыпав перцем.

Малосольная сельдь с яблоками, красным луком и укропом на тостах из черного хлеба «Феофановская»

– 1 кусок филе малосольной сельди
– 1 зеленое кислое яблоко
– 1 головка красного лука средней величины
– 1 ст. ложка 4 %-ного яблочного уксуса
– 1 небольшой пучок свежего укропа
– 2 ст. ложки растительного масла
– черный хлеб и перец – по вкусу

Филе сельди нарежьте маленькими кубиками. Яблоко очистите от кожуры, сердцевины и вместе с луком тоже нарежьте мелкими кубиками. Укроп нарубите.

Смешайте все подготовленные продукты и заправьте маслом, уксусом и перцем. Полученную смесь поместите на 30 минут в холодильник. Подавайте с тостами из черного хлеба.

Рулетики из сельди с луком, сливочным сыром, укропом и редисом на черном хлебе «Фэнтези»

– 4 куска филе соленой сельди
– 150 г мягкого сливочного сыра с зеленью
– 1 пучок редиса
– 1 небольшая луковица
– 4 ломтика черного хлеба
– 4 веточки укропа

Ломтики хлеба смажьте сыром. Лук нарежьте тонкими кольцами. Редис вымойте и нарежьте ломтиками. Лук и редис разложите поверх сыра.

Каждый кусок филе сельди сверните рулетиком, скрепите зубочисткой и положите на хлеб. В середину рулетиков из сельди вставьте веточки укропа.

Сельдь с печеной свеклой, корнем пастернака, картофелем, зерненной горчицей, петрушкой и лимонным соком «Брускетта магнифико»

– 200 г соленой сельди
– 1 шт. свеклы
– 1 вареная картофелина
– 1 корень пастернака
– сок 1 лимона
– хлеб – по вкусу
– 1 ст. ложка зерненной горчицы
– 1 пучок петрушки
– 100 мл оливкового масла
– перец – по вкусу

Хлеб нарежьте крупными ломтями, смажьте частью оливкового масла и запеките в духовке в течение 5-10 минут при температуре 200 ˚С. Свеклу и корень пастернака испеките в духовке до готовности и нарежьте кусочками.

Сельдь нарежьте ломтиками. Вареный картофель обжарьте на оливковом масле до образования золотистой корочки. Запеченные овощи смешайте с сельдью и обжаренным картофелем.

Заправьте все оставшимся оливковым маслом, добавьте зерненную горчицу, перец и лимонный сок. Все тщательно перемешайте с рубленой петрушкой и разложите на подготовленный хлеб.

Сельдь с яйцами, луком, чесноком и майонезом на черном хлебе «Дружная компания»

– 300 г соленой сельди
– 3 сваренные вкрутую яйца
– 1 луковица
– 2 зубчика чеснока
– майонез и черный хлеб – по вкусу

Сельдь тщательно освободите от костей и мелко нарежьте. Яйца, лук и чеснок мелко нарубите. Смешайте все подготовленные продукты. Полученную массу тщательно перемешайте. Ломтики черного хлеба смажьте майонезом и поверх него уложите массу.

Сухарики из черного хлеба с сельдью, чесноком и сливочным маслом «Делай с нами!»

– 1 тушка соленой сельди
– 100 г твердого сыра
– 250 г ржаного хлеба
– 1 зубчик чеснока
– 100 г сливочного масла
– специи и соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе, тщательно удалив все мелкие кости, и нарежьте кусочками вместе со сливочным маслом. Сыр натрите на терке. Ржаной хлеб нарежьте ломтиками и слегка подсушите в духовке при температуре 120 °С.

Сливочное масло, филе и чеснок измельчите с помощью блендера до получения однородной массы, добавив соль и специи. Полученной массой смажьте хлеб, нарежьте его тонкой соломкой и разложите на противне. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 180 °С. Затем посыпьте сыром и запекайте еще 7 минут.

Фаршированные блюда

Яйца с паштетом из сельди пряного посола, майонеза и петрушки «Купеческие»

– 100 г филе сельди пряного посола
– 4 сваренные вкрутую яйца
– 50 г майонеза
– $^1/_2$ пучка петрушки
– маслины без косточек, перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. Филе сельди пропустите через мясорубку, смешайте с растертыми желтками, солью, перцем и майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, украсив нарезанными маслинами и веточками петрушки.

Яйца с паштетом из малосольной сельди, картофеля, моркови и лука «Сидоровские»

– 1 кусок филе малосольной сельди
– 5–6 сваренных вкрутую яиц
– 1 картофелина
– 1 шт. моркови
– 1 луковица
– 50 г консервированного зеленого горошка
– 2 ст. ложки майонеза
– $^1/_2$ пучка зеленого салата
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. Филе сельди пропустите через мясорубку. Лук мелко нарубите. Неочищенный картофель, морковь сварите в подсоленной воде до готовности, охладите, очистите и мелко нарежьте.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте половину растертых желтков, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, уложив на листья зеленого салата, украсив оставшимися желтками и зеленым горошком.

Яйца с паштетом из сельди, картофеля, свеклы, майонеза и укропа под горчичным соусом «Парфеновские»

– 200 г филе сельди
– 8-10 сваренных вкрутую яиц
– 1 картофелина
– $^1/_2$ шт. свеклы
– 50 г консервированного зеленого горошка
– 2 ст. ложки майонеза
– 1 ч. ложка горчичного соуса
– $^1/_2$ пучка петрушки
– $^1/_2$ пучка укропа
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и разотрите их. Филе сельди нарежьте мелкими кусочками. Неочищенный картофель, свеклу сварите в подсоленной воде, охладите, очистите и натрите на средней терке. Зелень укропа измельчите.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте растертые желтки (оставив немного для украшения), посолите, поперчите и заправьте майонезом, смешанным с горчичным соусом. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, украсив веточками петрушки, зеленым горошком и оставшимися измельченными желтками.

Яйца с сельдью, шампиньонами, картофелем, помидорами, майонезом и зеленым луком «Романовские»

– 1 кусок филе сельди
– 5–6 сваренных вкрутую яиц
– 100 г шампиньонов
– 1 картофелина
– 1 помидор
– 2 ст. ложки майонеза
– 200 мл молока
– $^1/_2$ пучка зеленого лука
– 1 ст. ложка растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Яйца разрежьте вдоль пополам, извлеките желтки и

разотрите их. Филе сельди вымочите в молоке и нарежьте мелкими кусочками. Картофель сварите в мундире до готовности, охладите, очистите и мелко нарежьте. Грибы нарежьте небольшими кусочками и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Лук мелко нарубите.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте растертые желтки, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные яйца. Подавайте, украсив кружками помидора и посыпав измельченным зеленым луком.

Картофель с кремом из сельди в красном вине, сметаны, лука-порея, красного лука и укропа «Дюбуа»

– 230 г сельди в красном вине
– 3 крупные вареные картофелины

Для крема:
– 200 г жирной сметаны
– 1 стебель лука-порея (белая часть)
– $^1/_2$ головки красного лука
– веточки укропа – по вкусу

Сельдь извлеките из заливки, промокните бумажным полотенцем, отложив 6 кусочков, и мелко нарежьте. Вареный картофель отудите и поместите на 30 минут в холодильник. Затем разрежьте пополам, извлеките середину и нафаршируйте каждую половинку кремом.

Подавайте, разложив оставшиеся ломтики сельди и украсив веточками укропа. Для крема мелко нарубите укроп, стебель лука-порея и красный лук. Смешайте со сметаной 1 ст. ложку винной заливки из-под сельди, добавьте все подготовленные продукты, перемешайте и охладите.

Огурцы с маринованной сельдью, семгой, яйцами, сливками и хреном «Копенгагенские»

– 70 г маринованной сельди
– 100 г мякоти вареной семги
– 200 г огурцов
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 20 мл густых сливок
– 30 г сливочного масла
– корень хрена, 3 %-ный уксус и соль – по вкусу

Семгу разомните с маслом, протрите через редкое сито, добавьте сливки и посолите. Маринованную сельдь и яйцо мелко нарежьте, смешайте с семгой и добавьте несколько капель уксуса.

Огурцы очистите от кожицы, удалите сердцевину и наполните полученной массой. Подавайте, посыпав тертым хреном.

Яблоки с сельдью, яйцами, зеленью, майонезом и лимонным соком «Почти форшмак»

– 2 куска филе соленой сельди
– 3 кисло-сладких яблока
– 3 сваренные вкрутую яйца
– 4 ч. ложки майонеза
– 1 ст. ложка лимонного сока
– любая зелень – по вкусу

Яблоки разрежьте пополам, удалите семена, затем осторожно вырежьте часть мякоти, оставив слой около 5 мм, и сбрызните внутри лимонным соком. Филе сельди, 2 яйца, мякоть яблока мелко нарубите и заправьте майонезом.

Полученную начинку тщательно перемешайте, наполните ею половинки подготовленных яблок и посыпьте оставшимся рубленым яйцом. Подавайте, украсив любой измельченной зеленью.

Запеченные яблоки с малосольной сельдью, яйцами, луком, майонезом, твердым и плавленым сыром «Адам и Ева»

– 1 кусок филе малосольной сельди
– 2–3 яблока
– 2 сваренные вкрутую яйца
– $^1/_4$ головки мелко нарезанного лука
– 40 г плавленого сыра
– 2 ломтика твердого сыра
– 3–4 ст. ложки майонеза

Яблоки вымойте и вырежьте из них сердцевину так, чтобы получилась чашечка обязательно с донышком. Мякоть яблок мелко нарежьте. Филе сельди и яйца тоже мелко нарежьте. К измельченным яблокам добавьте сельдь, лук, яйца, заправьте все майонезом и тщательно перемешайте.

Полученной массой наполните, плотно утрамбовывая, чашечки из яблок. Поверх уложите по 1 ч. ложке плавленого сыра и по ломтику твердого сыра. Запекайте в духовке 30–40 минут при низкой температуре. Подавайте в холодном виде.

Белый хлеб с сельдью, сливочным маслом, овощными соками и зеленью «Цветной батон»

– 1 тушка соленой сельди
– 1 батон
– 2 ст. ложки свекольного или томатного сока
– зелень укропа, петрушки, зеленый лук или 2 ст. ложки морковного сока
– 200–300 г сливочного масла

Сельдь разделайте на филе и нарежьте кусочками. Батон разрежьте вдоль и из каждой половины аккуратно извлеките мякиш. Смешайте мякиш с размягченным сливочным маслом и разделите массу на 2 части. В одну часть добавьте свекольный или томатный сок, в другую – измельченную зелень или морковный сок.

Одну половину батона наполните масляно-хлебной массой с добавлением свекольного или томатного сока и поверх разложите кусочки сельди. Вторую половину батона наполните массой другого цвета. Обе половины батона плотно прижмите друг к другу, придав батону первоначальную форму, и поместите в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Крабовые палочки с сельдью, яйцами, майонезом, маслинами и петрушкой «Волшебные»

– 1 тушка соленой сельди
– 500 г крабовых палочек
– 3 сваренные вкрутую яйца
– майонез, маслины и зелень петрушки – по вкусу

Крабовые палочки разморозьте при комнатной температуре. Сельдь разделайте на филе и пропустите через мясорубку. Яйца раскрошите с помощью вилки, смешайте с сельдью, майонезом и тщательно вымесите полученную массу.

Крабовые палочки опустите на несколько минут в горячую воду, затем извлеките и аккуратно разверните. Каждую палочку смажьте тонким слоем селедочной массы и осторожно заверните. Подавайте, уложив на блюдо и украсив тонкой майонезной

сеточкой, маслинами и зеленью петрушки.

Чернослив с сельдью, грецкими орехами, сыром, чесноком, зеленью и майонезом «Футуро»

– 100 г филе сельди
– 200 г чернослива без косточек
– 1 горсть ядер грецких орехов
– 100 г любого сыра
– 1 желток от сваренного вкрутую яйца
– 1 зубчик чеснока
– 100 г майонеза
– 1 пучок укропа и/или петрушки

Филе сельди мелко нарежьте. Сыр, грецкие орехи и желток натрите на мелкой терке. Зелень нарубите, чеснок пропустите через пресс. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте майонез и все тщательно перемешайте.

Чернослив замочите в теплой воде и распарьте на водяной бане. Затем промойте и обсушите. В каждой ягоде чернослива сделайте сбоку небольшой разрез и заполните полученной начинкой.

Маринованный жгучий перец с сельдью «Viagra naturale»

– 1 тушка малосольной сельди
– 7 шт. красного жгучего перца
– 75 мл винного или яблочного уксуса
– 1 ст. ложка сахара
– 500 мл воды
– 1 черешок сельдерея
– 1–2 веточки петрушки
– 1–2 веточки укропа
– 2 лавровых листа
– 100 мл растительного (можно оливкового) масла
– 1 ст. ложка соли

Сельдь разделайте на филе и нарежьте мелкими кусочками. Удалите перепонки и семена через небольшие надрезы в стручках перца с помощью небольших ножниц, надев перчатки.

Влейте в кастрюлю воду, растительное масло и уксус. Всыпьте соль, сахар, все перемешайте и поставьте на огонь. Когда жидкость закипит, положите лавровый лист, петрушку, чеснок,

укроп и стебель сельдерея.

Поварите все 10 минут, затем удалите специи и в полученном отваре поварите 2 минуты подготовленные стручки перца. Спустя это время стручки извлеките, остудите и нафаршируйте кусочками сельди. Уложите в банку, залейте горячим маринадом и закройте крышкой.

Артишоки с сельдью, картофелем, морковью и петрушкой 1«Завтрак Наполеона в Москве 1812 года»

– 200 г филе малосольной сельди
– 6–8 консервированных артишоков
– 3–4 картофелины
– 1 шт. моркови
– $^1/_2$ пучка петрушки
– 1 ст. ложка оливкового масла
– перец – по вкусу

Из середины артишоков вырежьте мякоть. Неочищенный картофель, морковь сварите до готовности, охладите, очистите и нарежьте кубиками. Смешайте с мелко нарезанным филе сельди, поперчите и заправьте оливковым маслом.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленные артишоки. Подавайте, украсив веточками петрушки.

Рулеты, блюда с рисом, лавашем и тестом

Рулет из лаваша с сельдью, картофельным пюре, майонезом и зеленым луком «Звенигородский»

– 1 кусок филе соленой сельди
– 1 стакан картофельного пюре
– 1 лист лаваша
– $^1/_2$ пучка зеленого лука
– 1 ст. ложка майонеза

Филе сельди нарежьте тонкими ломтиками. Зеленый лук измельчите. Лист лаваша разложите на пищевой пленке, смажьте майонезом и поверх равномерно распределите слегка разогретое в микроволновой печи картофельное пюре.

Затем разложите филе сельди и посыпьте зеленым луком. С помощью пищевой пленки сверните в плотный рулет и поместите на 30 минут в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Картофельный рулет с сельдью, красным луком и укропом «Русский ролл»

– 150 г филе сельди
– 500 г картофеля
– 1 головка красного лука
– несколько веточек укропа
– шнитт-лук, подогретое молоко, оливковое и сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Очищенный картофель сварите до готовности, разомните до получения пюре, добавив молоко и сливочное масло. Нарубите укроп и шнитт-лук. Нарежьте филе сельди и красный лук. Смажьте оливковым маслом пищевую пленку и уложите картофельное пюре.

Поверх разложите кусочки сельди, красный лук и шнитт-лук. Сверните все рулетом, удалите пленку и обваляйте полученный ролл в рубленой зелени. Подавайте, нарезав кусочками, отдельно или уложив на гренки из черного хлеба и украсив шнитт-луком.

Валованы из слоеного бездрожжевого теста с сельдью, свеклой, чесноком и майонезом «Вау!»

– 2 куска филе соленой сельди
– 275 г готового слоеного бездрожжевого теста
– 1 шт. вареной свеклы
– 1 желток
– 1 зубчик чеснока
– 1 ст. ложка майонеза
– веточки петрушки – для украшения

Тесто разрежьте на квадраты со стороной 10 см так, чтобы получить парное число квадратов. У половины квадратов вырежьте рюмкой серединку. Каждый квадратик с вырезом уложите поверх целого квадратика, смазав их желтком. Верх полученного изделия тоже смажьте желтком.

Подготовленные изделия уложите на противень. Запекайте в духовке 15 минут при температуре 200 °С. В середину готовых изделий уложите по 1 ст. ложке начинки и поверх положите 2 ломтика сельди. Подавайте, украсив веточками петрушки. Для начинки свеклу натрите на терке, смешайте с пропущенным через пресс чесноком и майонезом.

Блинчатый пирог с сельдью, шпинатом, шнитт-луком, каперсами и перепелиными яйцами «Герцог»

Для блинчиков:
– 200 г пшеничной муки
– 2 яйца
– 400 мл минеральной воды с газом
– 2 ст. ложки растительного масла
– масло для жарки – по вкусу
– $^1/_2$ ч. ложка соли

Для начинки:
– 200 г филе сельди в масле
– 200 г замороженного шпината
– 1 небольшой пучок шнитт-лука
– 2 сваренные в мешочек яйца
– 4 перепелиные яйца
– 1 ст. ложка мелких каперсов
– 1 ст. ложка лимонного сока
– 130 г сливочного масла
– соль – по вкусу

Для блинчиков налейте в миску минеральную воду, добавьте муку, яйца, соль и растительное масло. Перемешайте все

миксером до получения гладкого теста и оставьте его на 15 минут. Разогрейте на сильном огне сковороду и при помощи кулинарной кисти смажьте дно растительным маслом.

Влейте немного теста и, наклоняя сковороду, распределите тесто тонким слоем. Выпекайте блинчик полторы минуты с одной стороны, переверните и обжарьте в течение 1 минуты. Готовые блинчики укладывайте стопкой на тарелку.

Для начинки из сельди филе нарубите ножом и полейте лимонным соком. Шнитт-лук мелко нарежьте, яйца разомните вилкой. Смешайте сельдь, лук, каперсы и яйца с 50 г сливочного масла комнатной температуры и аккуратно перемешайте.

Для начинки из шпината разогрейте в глубокой сковороде 80 г сливочного масла, положите размороженный и отжатый шпинат, посолите и потушите, помешивая, 3–4 минуты. Снимите сковороду с огня и вбейте сырые перепелиные яйца. Полученную начинку охладите до комнатной температуры.

На большую плоскую тарелку положите блин, распределите начинку из сельди, поверх уложите следующий блин и распределите на нем начинку из шпината. Повторите процедуру с оставшимися продуктами. Подавайте пирог охлажденным, нарезав клиньями.

Рулет из яичного теста с копченой сельдью, сыром пармезан, сметаной, укропом и петрушкой «Валентино»

– 1 тушка копченой сельди
– 150 г сметаны
– 50 г тертого сыра пармезан
– 3 яйца
– 175 мл теплого молока
– 1 ст. ложка муки
– 1 пучок укропа
– 4 веточки петрушки
– 2 ст. ложки сливочного масла

Укроп и петрушку нашинкуйте. Отделите белки от желтков. В кастрюле растопите масло, добавьте муку и прогревайте на слабом огне, взбивая до загустения. Продолжая взбивать, влейте молоко и прогрейте все до получения густой однородной массы.

Затем добавьте желтки, половину нормы зелени и две трети нормы сыра пармезан. Взбейте все венчиком. Белки взбейте до получения густой пены и аккуратно введите в тесто. Противень выстелите листом пергамента, смазанного маслом. Уложите тесто

на противень и разровняйте поверхность.

Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 180 °С. Спустя это время извлеките из духовки, накройте листом пергамента и отставьте на 10 минут. Затем переверните и аккуратно снимите лист пергамента, на котором выпекалось тесто. Посыпьте оставшимся пармезаном.

Сельдь разделайте на филе, нарубите ножом или измельчите в блендере. Смешайте селедочную массу со сметаной и оставшейся зеленью. Смажьте тесто полученной начинкой и осторожно сверните в рулет. Заверните рулет в пищевую пленку и поместите на 1 час в холодильник.

Сельдь с хреном и суши-рисом «Москва – Токио»

– 1 тушка сельди
– суши-рис и хрен (васаби) – по вкусу

Для суши-риса:
– 2 стакана круглого риса
– 2 стакана воды

Для домашнего суши-уксуса по-японски:
– $^1/_3$ чашки столового уксуса
– 2 ст. ложки сахара
– $^1/_2$–1 ч. ложка соли

Сельдь разделайте на филе и уложите куски в стеклянную или керамическую форму, предварительно смочив ее водой. Филе смажьте хреном, поверх разложите суши-рис, разровняйте поверхность и дайте постоять 30 минут. Подавайте, перевернув на блюдо.

Для суши-риса тщательно промытый рис откиньте на дуршлаг и обсушите в течение 40–60 минут. Затем положите в кастрюлю, залейте холодной водой, накройте крышкой и доведите до кипения на среднем огне. Увеличьте огонь на 1 минуту, затем уменьшите его и поварите рис на слабом огне 15 минут. Спустя это время снимите кастрюлю с огня и, не открывая крышку, дайте рису настояться в течение 15 минут.

Готовый рис уложите в широкую деревянную или глиняную посуду, равномерно полейте суши-уксусом и волнообразными движениями перемешайте с помощью влажной деревянной лопаточки, обмахивая блюдо веером или рукой, чтобы рис быстрее остыл.

Используйте 1 ст. ложку уксуса на 1 чашку готового риса. Для

приготовления суши используйте рис, остывший до комнатной температуры. Готовый рис держите в закрытой посуде. Для домашнего суши-уксуса по-японски тщательно смешайте уксус, сахар и соль до полного растворения крупинок.

Сельдь с суши-рисом, водорослями нори, соусом спайси, маринованным имбирем и васаби «Роллы-сан»

– листы нори, суши-рис, филе соленой сельди, соус спайси, маринованный имбирь и васаби – по вкусу

Сварите суши-рис и сбрызните его рисовым уксусом (предыдущий рецепт). Филе сельди нарежьте полосками шириной около 5 мм. Листы нори разрежьте пополам и положите на бамбуковый коврик гладкой стороной вниз.

Смоченными водой пальцами распределите часть риса по поверхности нори. Поверх разложите часть полосок сельди, немного соуса и с помощью коврика начните сворачивать лист нори снизу вверх, придерживая содержимое с боков пальцами.

Плотно сжимая наполнитель, медленно завершите скручивание рулета. Следите за тем, чтобы край коврика при этом не завернулся внутрь приготовляемого блюда.

Удалите бамбуковый коврик и разрежьте рулет суши пополам очень острым ножом. Каждую из половинок рулета разрежьте на несколько одинаковых по размеру кусочков. Подавайте с маринованным имбирем и васаби.

Жареные пирожки из картофельного теста с начинкой из сельди и лука «Закусонистые»

– 1–2 тушки соленой сельди
– 3 вареные картофелины
– 2 луковицы
– 1–2 стакана муки
– 2 ст. ложки панировочных сухарей
– растительное масло и перец – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и измельчите вместе с луком с помощью блендера. В полученную массу добавьте сухари, перец и все тщательно перемешайте.

Вареный картофель истолките до получения пюре, смешайте с мукой и солью, добавив воду или картофельный отвар. Замесите эластичное, но туговатое тесто, как на пельмени (вареники), смазывая руки растительным маслом.

Раскатайте тесто в пласт и с помощью круглой формы (блюдца) вырежьте из теста круги диаметром примерно 10 см. На каждую заготовку уложите начинку из сельди и лука и тщательно защипните края теста. Обжарьте изделия на растительном масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Рулет из лаваша с малосольной сельдью под яичным соусом с уксусом, луком, петрушкой и горчицей «Среднерусский»

– 4 куска филе малосольной сельди
– 1 луковица
– 3 яйца
– 1 лист лаваша
– 3 ст. ложки 9 %-ного уксуса
– 1 ч. ложка горчицы
– $^1/_2$ ч. ложки сахара
– 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки
– 2 ст. ложки растительного масла

Сельдь нарежьте мелкими кусочками. Лук мелко нарежьте и слегка обжарьте на растительном масле. Яйца взбейте с уксусом и полученной смесью залейте лук. Яйца при этом должны свернуться. Приправьте все горчицей, сахаром и тщательно перемешайте.

В остывший соус добавьте кусочки сельди, зелень петрушки, перемешайте полученную начинку и равномерно распределите на листе лаваша. Сверните рулетом и нарежьте ломтиками. Подавайте немедленно.

Сельдь с помидорами, маринованным луком, прованскими травами, горчицей, паприкой и кунжутом «В льняном сюртуке»

– 2 тушки свежемороженой сельди
– 10–12 некрупных помидоров
– 3 луковицы
– $1^1/_2$ стакана муки (смеси пшеничной и льняной)
– 2 ч. ложки лимонного сока
– $1^1/_2$ стакана воды
– 3 ч. ложки смеси прованских трав (букет гарни)
– 3 ч. ложки зерен горчицы
– 3 ч. ложки семян кунжута

– 2 ч. ложки молотой паприки
– 3 веточки сельдерея
– 2 веточки мелиссы
– 70 мл оливкового масла
– $^1/_3$ ч. ложки перца
– $^1/_2$ ч. ложки морской соли

Рыбу выпотрошите, отрежьте плавники и удалите жабры. Лук нарежьте полукольцами, зелень измельчите. Добавьте сок лимона. Все смешайте с 50 мл оливкового масла, травами и специями. В брюшки сельди уложите лук со специями и маслом.

Для теста в миске смешайте пшеничную муку и льняную. Понемногу добавляя в мучную смесь воду, замесите гладкое эластичное тесто. Накройте его пищевой пленкой и дайте постоять в течение 15 минут. Затем разделите тесто на 2 части.

Каждую часть теста раскатайте в продолговатую лепешку и положите поверх подготовленную тушку. Укройте рыбу тестом так, чтобы ее бок оставался открытым (наподобие окошка). Открытую часть сельди и тесто смажьте пряным маслом, оставшимся от лука.

Помидоры вымойте, уложите в емкость и заправьте 20 мл оливкового масла, солью и кунжутным семенем. Все тщательно перемешайте. Рыбу в тесте уложите на противень и вокруг разложите заправленные помидоры.

Запекайте в духовке около 20–25 минут при температуре 200–250 °С. Спустя 15 минут извлеките помидоры. Подавайте сельдь в «посуде» из теста – в льняном сюртуке, подложив под тесто доску.

Картофельный рулет с малосольной сельдью, свеклой и зеленым луком «Никифоровский»

– 250 г филе малосольной сельди
– 600 г картофеля
– 1 шт. крупной свеклы
– 1 яйцо
– $^1/_2$ пучка зеленого лука
– растительное масло, перец и соль – по вкусу

Картофель очистите и сварите до готовности. Слейте воду, оставив 2 ст. ложки картофельного отвара, и разомните картофель до получения пюре. Добавьте взбитое яйцо и перемешайте.

Свеклу сварите, остудите, очистите и натрите на крупной

терке. Филе сельди нарежьте тонкими ломтиками, зеленый лук – колечками. Положите большой лист фольги на рабочую поверхность и поверх уложите лист пергамента.

Разложите на пергаменте картофельное пюре, разровняйте и сбрызните растительным маслом. Поверх уложите слой свеклы, затем ломтики сельди и зеленый лук. Аккуратно скручивая пергамент, сверните картофельное пюре с начинкой в рулет и заверните в фольгу. Поместите минимум на 2 часа в холодильник. Подавайте, освободив от пергамента и фольги и нарезав ломтиками.

Рисовые лепешечки с сельдью, свеклой, салатом-латуком, укропом, майонезом и зеленым луком «Тютельки»

– 300 г филе соленой сельди
– $^1/_2$ стакана клейкого риса
– 1 шт. вареной свеклы
– 2 ст. ложки майонеза
– 1 небольшой кочан салата-латука
– 1 пучок зеленого лука
– 1 пучок укропа
– соль – по вкусу

Сельдь нарежьте аккуратными кусочками. Рис залейте полутора стаканами кипящей подсоленной воды и поварите до готовности 15 минут. Готовый рис уложите в миску и дайте ему остыть. Свеклу очистите от кожицы и натрите на терке. Лук и укроп измельчите. Салат-латук разберите на листья.

Смешайте рис со свеклой, измельченной зеленью и майонезом. Сформуйте из полученной смеси лепешечки толщиной примерно 1,5 см и диаметром 4 см. Уложите их на листья салата и поверх разложите кусочки сельди.

Супы

Кефирный суп с малосольной сельдью, куриным бульоном, свеклой, картофелем и укропом «Шпицберген»

– 1 тушка слабосоленой сельди
– 500 мл кефира
– 3–4 картофелины
– 1 шт. вареной свеклы
– $1^1/_2$ стакана холодного нежирного куриного бульона
– зелень укропа и соль – по вкусу

Картофель очистите, сварите, остудите и мелко нарежьте. Сельдь разделайте на филе и нарежьте маленькими кусочками.

Кефир взбейте, добавьте бульон, измельченную вареную свеклу, соль и тщательно перемешайте. В тарелки разложите сельдь, картофель и залейте все смесью из кефира, бульона и свеклы. Подавайте, посыпав рубленой зеленью укропа.

Картофельный суп с сельдью, зеленью и универсальной заправкой из моркови, лука, помидоров, кореньев и специй «Опля!»

– 1 тушка соленой сельди (или 250 г готового филе)
– 6 небольших или 4 крупные картофелины
– 4 ст. ложки универсальной заправки для супа
– зелень – по вкусу

Для заправки:
– 1 помидор
– 1 шт. моркови
– 2 луковицы
– 1 корень петрушки и/или сельдерея
– 2 ст. ложки растительного масла
– лавровый лист, перец и соль – по вкусу

В кипящую воду добавьте заправку для супа и дайте покипеть 5 минут. Картофель нарежьте соломкой, разделанную на филе сельдь нарежьте кусочками и положите в кастрюлю. Поварите все 15 минут.

Если заправка для супа недостаточно соленая, то за 5 минут до готовности суп с картофелем и сельдью посолите. Подавайте, посыпав зеленью. Для заправки измельчите помидор, морковь, лук, коренья, лавровый лист и смешайте все с растительным маслом, перцем и солью.

Солянка с сельдью, сардинами, помидорами, сладким перцем, солеными огурцами, каперсами, оливками, петрушкой и лимоном «Обалденная»

– 400 г соленой сельди
– 100 г консервированной сельди
– 100 г консервированных сардин в масле
– 1 помидор
– 1 шт. небольшого сладкого перца
– 2 соленых огурца
– 1 луковица
– $^1/_2$ лимона
– оливки без косточек, каперсы, томатная паста, маслины, молоко, рубленая зелень петрушки, лавровый лист, сливочное масло, черный перец горошком и соль – по вкусу

Лук мелко нашинкуйте и обжарьте на сливочном масле в течение 5 минут, постоянно помешивая. Затем влейте в сковороду томатную пасту и потушите лук еще 5–8 минут.

Сладкий перец очистите от семян, плодоножки и нарежьте соломкой. На другой сковороде растопите масло и обжарьте перец до мягкости. Соленые огурцы очистите от кожуры, разрежьте вдоль, удалите семена и настрогайте соломкой.

В кастрюле доведите до кипения воду, поместите туда перец, лук, огурцы, каперсы, лавровый лист, перец горошком, посолите и поварите в течение 10–15 минут. Филе консервированной сельди промойте и нарежьте на небольшие кусочки. Соленую сельдь вымочите в молоке в течение 30 минут, дайте стечь жидкости и нарежьте небольшими кусочками. Сардины извлеките из банки и дайте стечь маслу.

Помидоры промойте и нарежьте небольшими дольками. Поместите всю рыбу и помидоры в кастрюлю и поварите до готовности свежей сельди. Подавайте, уложив в каждую тарелку с солянкой кусочек лимона, оливки без косточек и посыпав рубленой зеленью.

Борщ на курином бульоне с сельдью, квашеной капустой, зеленым горошком, сладким перцем, баклажанами и солеными огурцами «Винегретовский»

– 400 г филе соленой сельди
– 1 кг свеклы
– 400 г картофеля
– 300 г квашеной капусты
– 300 г замороженного зеленого горошка
– 2 шт. моркови
– 2 шт. сладкого перца
– 1 баклажан
– 100 г соленых огурцов
– 4 л куриного бульона
– 1 ст. ложка сахара
– 30 г зеленого лука
– 30 г зелени укропа
– 100 мл растительного масла
– перец и соль – по вкусу

Свеклу, картофель, морковь нарежьте средними кубиками и обжарьте до мягкости на растительном масле. Затем добавьте квашеную капусту, нарезанный кубиками сладкий перец и баклажан. Всыпьте сахар и потушите все еще 5–7 минут.

В большой кастрюле нагрейте бульон, положите тушеные овощи и поварите 10 минут. Спустя это время добавьте зеленый горошек, нарезанный мелкими кубиками соленый огурец, посолите, поперчите и доведите до готовности.

Подавайте, заправив борщ рубленым укропом и зеленым луком, положив в каждую тарелку по нескольку ломтиков сельди. Это блюдо можно подавать как в горячем, так и в холодном виде. В качестве заправки используйте также смесь из сметаны, зеленого лука и ароматного подсолнечного масла.

Суп из сельди с молоком, картофелем, луком, сметаной, укропом и топленым маслом «Балтийская причуда»

– 1 кусок филе соленой сельди
– 1–2 картофелины
– 1 луковица
– $^1/_2$ стакана молока
– 1 стакан бульона (воды)
– 1 ст. ложка сметаны
– 1 ст. ложка топленого масла
– зелень укропа, перец и соль – по вкусу

Картофель нарежьте кубиками, лук измельчите. Все слегка обжарьте на топленом масле. Залейте стаканом бульона (воды), доведите до кипения и поварите 15 минут на среднем огне почти до готовности картофеля.

Добавьте нарезанную ломтиками сельдь, через 3–5 минут влейте молоко и добавьте сметану. Все перемешайте, доведите до кипения, снимите с огня, посолите, поперчите и всыпьте мелко рубленный укроп. Подавайте с ржаным хлебом.

Картофельный суп с сельдью, морковью, помидорами, душистым перцем, корнем петрушки и сельдерея по-исландски «Гримсей»

– 1 тушка свежей сельди
– 6–7 картофелин
– 2 помидора
– 1 шт. моркови
– 2 луковицы
– 1 корень сельдерея (можно сушеный)
– 1 корень петрушки (можно сушеный)
– 1–2 ч. ложки любой рубленой зелени
– 3–4 лавровых листа
– 2 ст. ложки растительного масла
– душистый перец, черный перец горошком и соль – по вкусу

В кипящую воду положите картофель, нарезанный маленькими кусочками или соломкой, и поварите 10 минут. Морковь нарежьте дольками или крупными кубиками, лук нашинкуйте и обжарьте по отдельности на слабом огне до мягкости. Свежий корень петрушки и сельдерея нарежьте кусочками.

К полуготовому картофелю добавьте обжаренные морковь, лук, белые коренья и поварите 10 минут на слабом огне. Затем положите разделанную на филе и нарезанную ломтиками сельдь и поварите все до готовности картофеля.

За 5 минут до готовности добавьте нарезанные дольками помидоры, лавровый лист, душистый перец, черный перец горошком и соль. Подавайте, посыпав измельченной зеленью.

Густой суп с копченой сельдью, сливками, петрушкой, луком-пореем и кукурузой по-американски «Чаудер»

– 200 г филе копченой сельди в масле
– 300 г мелкого картофеля
– 1 банка консервированной кукурузы (425 мл)
– 1 стебель лука-порея
– 150 мл жирных сливок
– 750 мл рыбного бульона
– 2 ст. ложки мелко рубленной зелени петрушки
– 1 ст. ложка оливкового масла
– перец и соль – по вкусу

Лук-порей нарежьте тонкими кольцами. Картофель очистите и разрежьте на 4 части. Разогрейте в кастрюле масло, обжарьте лук в течение 2 минут, добавьте картофель и обжарьте все еще 2 минуты.

Налейте в кастрюлю с обжаркой рыбный бульон, доведите до кипения и поварите все на слабом огне 15 минут. Кукурузу откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой. Тщательно слейте с сельди масло и вилкой разделите филе сельди на кусочки.

Сливки, кукурузу, рыбу и половину нормы зелени добавьте в суп, посолив и поперчив. Вновь доведите до кипения и сразу же снимите с плиты, чтобы кусочки рыбы остались целыми. Подавайте, посыпав оставшейся зеленью.

Окрошка на квасе с соленой сельдью, вареной колбасой или сосисками, картофелем, огурцами, зеленым луком и укропом «Разухабистая»

– 100 г филе соленой сельди
– 200 г вареной колбасы или сосисок
– 3 картофелины
– 2 огурца
– 2 сваренные вкрутую яйца
– 1 л 500 мл кваса
– 1 пучок зеленого лука
– зелень укропа и соль – по вкусу

Колбасу (сосиски) нарежьте маленькими кубиками. Огурцы очистите от кожицы и нарежьте маленькими кубиками. Зеленый лук мелко нарежьте. Яйца нарежьте маленькими кубиками. Картофель сварите в мундире, остудите, очистите от кожицы и тоже нарежьте маленькими кубиками.

В кастрюле тщательно смешайте подготовленные продукты и добавьте мелко нарезанную сельдь. Все перемешайте, залейте квасом и посолите. Подавайте со сметаной, посыпав нарезанным укропом и зеленым луком. Для более освежающего эффекта можно положить в окрошку кусочки пищевого льда.

Суп из сельди с картофелем, молоком, зеленью, сметаной и мучной заправкой «Мукачевский»

– 2 тушки соленой сельди
– 3 картофелины
– 1 шт. моркови
– 1 луковица
– 500 мл молока
– 1 ст. ложка муки
– 1 л воды
– 1 ст. ложка растительного масла
– сметана, любая зелень и перец – по вкусу

Сельдь выпотрошите, удалите голову, промойте и залейте на ночь молоком. Вымоченную сельдь положите в кипящую воду, добавьте очищенные и измельченные морковь, лук и нарезанный дольками картофель.

Когда сельдь станет мягкой, извлеките ее и отделите мякоть от костей. Обжарьте муку с маслом, добавьте к овощам и влейте молоко. Все немного поварите, добавьте рубленую зелень, кусочки вареной сельди и сметану.

Молочный суп с сельдью, зеленым луком, сметаной и картофелем «Фермерский»

– 200 г филе соленой сельди
– 400 г картофеля
– 100 г лука
– 500 мл молока
– 150 г сметаны
– 300 мл воды
– зеленый лук – по вкусу

Нарезанный кубиками картофель, рубленый лук положите в кипящую воду и поварите до размягчения картофеля. Затем добавьте нарезанное кусочками филе сельди и поварите 3–5 минут. Влейте молоко, доведите до кипения и снимите с огня. Подавайте, заправив сметаной и посыпав измельченным зеленым луком.

Картофельный суп с филе сельди в чесночном соусе, помидорами, корнем пастернака, зеленью и лавровым листом «Честер»

– 2 куска филе сельди в чесночном соусе
– 6–7 картофелин
– 1 помидор
– 1 шт. моркови
– 2 луковицы
– 1 корень пастернака
– 2 ст. ложки сливочного масла
– любая зелень, лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Морковь и корень пастернака нарежьте крупными кубиками и обжарьте на сливочном масле до мягкости. Лук нашинкуйте и тоже обжарьте. В кипящую воду положите обжаренные морковь, лук, корень пастернака и поварите 10–15 минут на слабом огне.

Затем добавьте нарезанные соломкой картофель, филе сельди и поварите до готовности. За 5 минут до готовности положите нарезанные дольками свежие помидоры, лавровый лист, перец и соль. Подавайте, посыпав любой рубленой зеленью.

Свекольный суп с запеченной сельдью, луком и сметаной «Бордо»

– 3 тушки свежей сельди
– 1 стакан нарезанной соломкой вареной свеклы
– 2 луковицы
– 1 стакан сметаны
– 1 л 500 мл воды
– лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Сельдь выпотрошите, заверните в бумагу для выпечки и запеките на горячих углях или в духовке на решетке. Готовую сельдь освободите от костей и нарежьте кусочками.

В остуженную кипяченую воду положите свеклу, кусочки сельди, нарезанный кружками лук, поперчите, добавьте лавровый лист и нагрейте. Подавайте с вареным картофелем, заправив сметаной.

Картофельный крем-суп с малосольной сельдью, сливками, луком и зеленью «Мичиганский»

– 3–4 картофелины
– 3–4 луковицы
– филе слабосоленой сельди, сливки, любая зелень, сливочное масло и соль – по вкусу

Лук нарежьте кольцами и обжарьте на сливочном масле до прозрачности. Затем добавьте картофель, нарезанный кубиками, и влейте сливки. Если вы хотите получить густой суп, влейте столько сливок, чтобы они покрыли весь картофель и лук. Если вы хотите получить более жидкий суп, добавьте немного воды (молока).

Поварите до готовности картофеля и измельчите полученную смесь блендером до получения однородной массы. Филе сельди нарежьте мелкими кусочками и разложите в тарелки поверх супа. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Суп с копченой сельдью, фрикадельками из рыбного филе и креветок, капустой, маслинами, солеными грибами и огурцами «Оригинальная солянка»

– 100 г копченой сельди
– 300 г капусты
– 200 г соленых или маринованных грибов
– 150 г соленых огурцов
– 50 г маслин
– 100 г сала
– 2 луковицы
– 2 ст. ложки томатной пасты
– 100 мл растительного масла
– рыбный бульон и любая зелень – по вкусу

Для фрикаделек:
– 200 г любого рыбного филе
– 50 г мяса креветок
– 1 луковица
– 1 яйцо
– 50 г пшеничного хлеба
– 70–80 мл молока
– 2 ст. ложки муки
– сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Белокочанную капусту нашинкуйте и потушите с очищенными от кожицы и семян и нарезанными ромбиками солеными огурцами, двумя мелко нарезанными и обжаренными луковицами и томатной пастой. В рыбный бульон положите нарезанное кусочками сало, филе копченой сельди, слегка обжаренные соленые или маринованные грибы, маслины, тушеные овощи и поварите все 5-10 минут. Подавайте, разложив в тарелки фрикадельки и посыпав мелко нарезанной зеленью.

Для фрикаделек пропустите через мясорубку нарезанное кусочками рыбное филе и мясо креветок. Затем добавьте мелко нарубленный лук, замоченный в молоке пшеничный хлеб, яйцо, перец и соль. Полученную массу тщательно перемешайте и сформуйте из нее шарики величиной с грецкий орех. Обваляйте их в муке и обжарьте на сливочном масле до готовности.

Суп из свежей сельди с картофелем, луком, морковью, зеленью и лавровым листом «Пюхтинский»

– 1 тушка свежей сельди
– 3 картофелины
– 1 шт. моркови
– 1 луковица
– любая рубленая зелень, лавровый лист и перец – по вкусу

Сельдь выпотрошите, удалив голову, разрежьте на 2–3 куска и положите в кастрюлю. Добавьте нарезанные овощи, перец и лавровый лист. Залейте холодной водой и поварите 15–20 минут. В готовый суп положите мелко нарезанную зелень.

Рыбный борщ с сельдью, белыми грибами, петрушкой и укропом «Выдающийся»

– 100 г филе соленой сельди
– 300 г филе любой рыбы
– 50 г сушеных белых грибов
– 300 г свеклы
– 200 г капусты
– 1 шт. моркови
– 1 луковица
– грибной или рыбный бульон – по вкусу
– 1 корень петрушки
– зелень петрушки, укропа, растительное масло и соль – по вкусу

Сушеные грибы замочите, сварите почти до готовности и мелко нарежьте. Промытую свеклу испеките в духовке, охладите, очистите от кожицы и нарежьте соломкой. Лук, морковь, корень петрушки нарежьте и обжарьте на растительном масле.

В кипящий грибной или рыбный бульон положите нашинкованную капусту и поварите 10–15 минут. Затем добавьте свеклу, обжаренные овощи, нарезанное кусочками филе рыбы, грибы и поварите все 10–15 минут. Спустя это время положите филе сельди, нарезанное кусочками, и поварите несколько минут. Подавайте, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Горячие блюда

Жареная, тушеная и вареная сельдь

Омлет с малосольной сельдью, петрушкой и зеленым луком по-норвежски «Свельген»

– 300 г филе слабосоленой норвежской сельди
– 8 яиц
– 1 небольшая луковица
– зелень петрушки, зеленый лук, растительное масло и соль – по вкусу

Филе норвежской сельди разрежьте вдоль пополам и сверните рулетиками. Лук мелко нарубите и обжарьте на слабом огне на растительном масле. Затем добавьте взбитые яйца и обжарьте под крышкой.

Полученный омлет уложите на блюдо и поверх положите рулетики из сельди. Подавайте, посыпав рубленым зеленым луком и петрушкой.

Жареная сельдь в панировке «С хрустящей корочкой»

– 1 тушка свежемороженой сельди
– 1 яйцо
– 2–3 ст. ложки муки
– 2–3 ст. ложки панировочных сухарей
– растительное масло, перец и соль – по вкусу

Сельдь разморозьте, выпотрошите и промойте. Отрежьте голову, отделите плавники, хвост и натрите солью и перцем. Подготовленную тушку нарежьте на порционные кусочки. Обваляйте их в муке, обмакните во взбитом вилкой яйце, вновь обваляйте в муке, обмакните в яйце и затем обваляйте в сухарях.

Кусочки в кляре обжарьте со всех сторон в раскаленном масле на среднем огне до образования хрустящей корочки. Подавайте с вареным картофелем и капустным салатом.

Селедочные котлеты с луком и чесноком «Хозяйские»

– 1 кг соленой сельди
– 1 луковица
– 1–2 яйца
– 200 г белого хлеба

– 200–300 г сливочного масла
– чеснок, молоко, перец и соль – по вкусу

Сельдь вымочите в воде или молоке в течение 40–50 минут. Затем отделите мякоть от костей, удалив хребет. Проверните мякоть через мясорубку вместе с сырым луком и чесноком.

В полученный фарш положите перец и пропущенный через мясорубку замоченный в молоке белый хлеб.

Добавьте взбитые яйца и все тщательно перемешайте. Сформуйте котлеты, обваляйте их в муке и обжарьте на масле до готовности. Подавайте с вареным картофелем.

Сырные шарики с сельдью во фритюре «От норвежских гурманов»

– 300 г филе соленой сельди
– 100 г любого сыра
– 2 стакана муки
– растительное масло, перец и соль – по вкусу

Филе сельди и сыр пропустите через мясорубку или измельчите в блендере. Полученную массу смешайте с мукой, поперчите и еще раз пропустите через мясорубку. Массу перемешайте, накройте влажной салфеткой и оставьте на 20 минут при комнатной температуре.

Спустя это время раскатайте массу в жгуты, нарежьте их кусочками и придайте форму шариков. Посыпьте их мукой и обжарьте во фритюре.

Жареные селедочные шарики с начинкой из сыра «От российских гурманов»

– 350 г филе соленой сельди
– 80-100 г твердого тертого сыра
– 1 яйцо
– 4 ст. ложки панировочных сухарей
– мука, растительное масло и перец – по вкусу

Сельдь нарежьте небольшими кусочками и измельчите с помощью процессора или мясорубки. В массу добавьте 3 ст. ложки сухарей, перец и все перемешайте. Если сельдь очень соленая, предварительно вымочите ее в молоке. Сыр натрите на средней терке.

Из полученного фарша сделайте лепешки, в центр каждой положите сыр и придайте форму шарика. Яйцо взбейте до

получения пены. Шарики обваляйте в муке, затем в яйце и в оставшихся панировочных сухарях. Подготовленные шарики обжарьте в масле до золотистого цвета.

Малосольная сельдь в кляре из дрожжевого теста «Окуловская»

– 1 тушка малосольной сельди
– 2 стакана муки
– 1 ч. ложка сухих дрожжей
– 1 ст. ложка сахара
– $1^1/_2$ стакана воды
– $^1/_2$ ч. ложки соли
– 2 ст. ложки растительного масла

Разведите дрожжи теплой водой. Добавьте сахар и половину нормы муки. Спустя примерно 10 минут, когда начнется брожение, добавьте соль, растительное масло и оставшуюся муку. Замесите тесто и оставьте его на 1 час.

Сельдь разделайте на филе и нарежьте небольшими кусочками. Обмакните каждый кусочек сельди в тесте и обжарьте с обеих сторон.

Селедочные котлеты с рыбным филе, кальмарами и творогом «Мурманские»

– 500 г соленой сельди
– 500 г филе любой рыбы
– 200 г кальмаров
– 2 яйца
– 1 луковица
– 2–3 зубчика чеснока
– 100 г сливочного масла
– панировочные сухари, перец и соль – по вкусу

Сельдь вымочите в воде или молоке в течение 40–50 минут. Затем разделайте на филе и пропустите его через мясорубку вместе с рыбным филе, луком и чесноком. Тушку кальмара освободите от хрящиков, тщательно промойте, пропустите через мясорубку и смешайте с фаршем.

В полученный фарш положите перец и пропущенный через мясорубку творог. Добавьте взбитые яйца и все тщательно перемешайте. Сформуйте котлеты, обваляйте их в муке и обжарьте на масле до готовности. Подавайте с вареным

картофелем.

Жареная сельдь с укропом, горчицей и лимонным соком «Классическое блюдо традиционной голландской кухни»

– 4 тушки свежей сельди
– 6 ст. ложек горчицы
– 2 ст. ложки лимонного сока
– 4 ст. ложки измельченной зелени укропа
– 2 ст. ложки сливочного масла
– перец и соль – по вкусу

Смешайте укроп, горчицу и лимонный сок в маленькой миске. Сельдь выпотрошите и сделайте ножом 3 надреза с каждой стороны тушки сельди, разрезая только кожу. Смажьте половиной полученной горчичной смеси наружные стороны каждой тушки, частично помещая ее в сделанные углубления.

Подготовленные тушки смажьте небольшим количеством растопленного сливочного масла и обжарьте в течение 5–6 минут. Затем переверните рыбу, смажьте оставшейся смесью из горчицы и укропа, полейте оставшимся растопленным маслом и обжарьте еще 5–6 минут. Подавайте, посыпав сельдь небольшим количеством соли и перца.

Жареная сельдь в горчице «Моршанская»

– свежая сельдь, лимонный сок, горчица, мука, панировочные сухари и растительное масло – по вкусу

Сельдь выпотрошите, удалите голову, хвост и тщательно промойте. Затем отделите филе с кожей от костей. Рыбу посолите, сбрызните лимонным соком и смажьте каждый кусок филе горчицей.

Разогрейте растительное масло в большой сковороде. В неглубокой тарелке смешайте муку и панировочные сухари. Обваляйте сельдь в полученной панировке, уложите на сковороду и обжарьте в течение 2–3 минут с каждой стороны. Подавайте с вареным в мундире картофелем, картофельным пюре, солеными овощами или кочанным салатом.

Жареная сельдь под луковым соусом «Кантемировская»

– 8 тушек свежей сельди
– 2 яйца
– 4 ст. ложки панировочных сухарей
– 4 ст. ложки муки
– сахар, сливочное масло и соль – по вкусу

Для лукового соуса:
– 3 луковицы
– 2 ст. ложки муки
– молоко – по вкусу
– 2 ст. ложки сливочного масла

Рыбу разделайте на филе и нарежьте порционными кусками. Обваляйте их в муке, обмакните во взбитых яйцах и обваляйте в панировочных сухарях. Затем обжарьте в небольшом количестве масла в сотейнике. Подавайте с луковым соусом и вареным картофелем.

Для лукового соуса в кастрюле растопите сливочное масло на слабом огне. Добавьте, помешивая, муку и немного молока. У вас должна получиться однородная смесь. Прогрейте ее, помешивая, до загустения. Затем положите измельченный лук и доведите до кипения, приправив солью и сахаром.

Селедочные котлеты с творогом и чесноком «Приятные во всех отношениях»

– 1 кг соленой сельди
– 200–250 г творога
– 1 луковица
– 1–2 яйца
– 200–300 г сливочного масла
– чеснок, перец и соль – по вкусу

Сельдь вымочите в воде или молоке в течение 40–50 минут. Затем отделите мякоть от костей и пропустите через мясорубку вместе с луком и чесноком.

В полученный фарш положите перец и пропущенный через мясорубку творог. Добавьте взбитые яйца и тщательно все перемешайте. Сформуйте котлеты, обваляйте их в муке и обжарьте на масле до готовности. Подавайте с вареным картофелем.

Картофельные оладьи с сельдью, луком и чесноком «Новые драники»

– 1 тушка малосольной сельди
– 1 кг картофеля
– 1–2 яйца
– 1 луковица
– 2 зубчика чеснока
– 50–100 мл молока
– 100–150 г жира
– соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и пропустите через мясорубку вместе с луком и чесноком. Сырой картофель натрите на мелкой терке, слегка отожмите, жидкость слейте и замените тем же количеством молока.

Смешайте подготовленную сельдь с картофелем (не солите), яйца и все тщательно перемешайте. Выпекайте оладьи на горячей, обильно политой жиром сковороде. Подавайте со сметаной.

Оладьи из белого хлеба с сельдью «Холмогорские»

– 250 г филе соленой сельди
– 500 г белого хлеба
– 1 яйцо
– 100 г жира
– молоко (сливки) и соль – по вкусу

Белый хлеб замочите в молоке или сливках и пропустите через мясорубку вместе с филе сельди, вымоченной в молоке. Добавьте взбитое яйцо и тщательно перемешайте полученную массу. Выпекайте оладьи на горячей, обильно политой жиром сковороде. Подавайте со сметаной.

Жареная сельдь с луком, яйцами и салом по-норвежски «Вега»

– 500 г свежей сельди
– 1 луковица
– 3 яйца
– 3 ст. ложки свиного сала
– 3 ст. ложки муки
– $^1/_2$ стакана молока
– перец и соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе, сохранив кожу. Затем посолите, посыпьте перцем и обваляйте в муке. Лук измельчите. Сало

разогрейте на сковороде, положите филе кожей вниз, обжарьте и затем обжарьте с другой стороны.

Яйца взбейте с молоком, посолите, добавьте лук и залейте полученной смесью сельдь. Обжарьте все на слабом огне до тех пор, пока яйца не затвердеют.

Селедочные котлеты с рыбой и творогом «Рюгенские»

– 500 г соленой сельди
– 500 г филе любой рыбы
– 2 яйца
– 1 луковица
– 2–3 зубчика чеснока
– 100 г сливочного масла
– панировочные сухари, перец и соль – по вкусу

Сельдь вымочите в воде или молоке в течение 40–50 минут. Затем разделайте на филе и пропустите через мясорубку вместе с рыбным филе, луком и чесноком.

В полученный фарш положите перец и пропущенный через мясорубку творог. Добавьте взбитые яйца и все тщательно перемешайте. Сформуйте котлеты, обваляйте их в муке и обжарьте на масле до готовности. Подавайте с вареным картофелем.

Жареная сельдь в тесте «Сергачевская»

– 1 кг свежей сельди
– 1 яйцо
– 4 ст. ложки муки
– молоко, растительное масло и соль – по вкусу

Сельдь очистите, удалите внутренности, слегка посолите и разрежьте вдоль. Из муки, молока и яйца замесите, посолив, жидкое тесто. Половинки сельди обмакните в тесте и немедленно обжарьте в большом количестве масла до образования золотистой корочки.

Тушеная сельдь с морковью, луком, паприкой и томатной пастой «Потемкинская»

– 3 тушки свежей сельди
– 1 шт. моркови
– 3 луковицы

– 2 ст. ложки томатной пасты
– 250 мл воды
– паприка, специи для рыбы, растительное масло и соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте порционными кусками. Обжарьте их на раскаленной сковороде с растительным маслом на сильном огне. Лук и морковь измельчите, томатную пасту смешайте с водой.

Переверните рыбу, положите лук, морковь и влейте разведенную томатную пасту. Все посолите, добавьте паприку, специи для рыбы и потушите 30 минут на слабом огне.

Тушеная сельдь с картофелем, луком и морковью «Городецкая»

– 3 тушки свежей сельди
– 6–7 картофелин
– 2 шт. моркови
– 2–3 луковицы
– растительное масло, перец и соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе, нарежьте порционными кусочками и посолите. Лук нарежьте полукольцами, морковь – кружками. Картофель нарежьте небольшими пластинами.

В мокрую кастрюлю уложите слоями, чередуя, сельдь, затем лук и картофель. Посолите, поперчите и положите слой моркови. Повторите так 2–3 раза, затем полейте растительным маслом и влейте полстакана воды. Доведите все до кипения и потушите 20–30 минут на слабом огне до готовности.

Тушеная соленая сельдь с луком «Дешево, но вкусно»

– 2 тушки соленой сельди
– 2–3 луковицы
– 1–2 ст. ложки муки
– растительное масло и перец – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте вместе с луком небольшими кубиками. Обжарьте все на растительном масле, уложите в кастрюльку и немного присыпьте мукой.

Поперчите, влейте воды (количество зависит от желаемой густоты) и дайте немного покипеть. Как только блюдо слегка загустеет, оно готово. Подавайте с вареным в мундире

картофелем, ржаным хлебом и маринованной свеклой.

Тушеная в сметане сельдь с морковью и луком «Малаховская»

– 1 кг свежей сельди
– 300 г лука
– 200–300 г сметаны
– 200 г сливочного масла
– молоко, панировочные сухари, морковь, зелень петрушки, перец и соль – по вкусу

Сельдь вымойте, выпотрошите, срежьте голову и хвост, удалите хребет и крупные кости. Подготовленную сельдь вымочите в молоке до получения малосольной. Форму обильно смажьте маслом, уложите нарезанный колечками лук, ломтики моркови и измельченную петрушку.

Поверх разложите кусочки селедочного филе, панированного в сухарях. Залейте все сметаной, добавьте перец и потушите около 40 минут на слабом огне под крышкой. Подавайте с вареным картофелем, картофельным пюре или рассыпчатым рисом.

Тушеная сельдь с капустой, морковью, луком и помидорами «Мурашинская»

– 1 кг соленой сельди
– 600 г капусты
– 200 г моркови
– 1 луковица
– 150 г сливочного масла
– помидоры или томатный сок, сметана, молоко, мука, перец и соль – по вкусу

Сельдь вымойте, выпотрошите, срежьте голову и хвост, удалите хребет и крупные кости. Подготовленную сельдь вымочите в молоке до получения малосольной. Затем нарежьте небольшими кусочками, обваляйте в муке и слегка обжарьте.

Слегка обжарьте нашинкованную свежую капусту, морковь, мелко нарезанный репчатый лук и смешайте с подготовленной сельдью. Добавьте нарезанные помидоры или томатный сок, растительное масло, сметану и потушите до готовности. Подавайте с вареным картофелем.

Тушеная сельдь с луком и сметаной «Балаклавская»

– 1 кг соленой сельди
– 300 г лука
– 300–400 г сметаны
– 200 г сливочного масла
– мука, перец и соль – по вкусу

Сельдь вымойте, выпотрошите, удалите голову, хвост, хребет и крупные кости (если сельдь очень соленая, вымочите ее в молоке или в воде). Затем разрежьте на крупные куски, обваляйте в муке и обжарьте на слабом огне.

Отдельно обжарьте лук, добавьте к сельди, положите сметану и потушите под крышкой 15 минут. Подавайте с вареным картофелем.

Гуляш из сельди с луком, смальцем, лимоном, йогуртом и вустерширским соусом по-шотландски «Денди»

– 6 тушек свежей сельди
– 3 луковицы
– 40 г смальца
– 200 г натурального йогурта
– сок 1 лимона
– 1 кусочек лимонной цедры
– 2 неполные ст. ложки муки
– 2 ст. ложки вустерширского соуса
– молотый красный перец и соль – по вкусу

Сельдь выпотрошите, удалите кости, сбрызните соком лимона и нарежьте кубиками. Лук мелко нарубите, слегка обжарьте на смальце, всыпьте муку и все подрумяньте. Затем влейте небольшое количество воды, чтобы получился густой соус, добавьте соль и красный перец.

Поварите все в течение 10 минут и добавьте вустерширский соус. Положите кубики сельди и прокипятите все на слабом огне. Подавайте, добавив йогурт и маленький кусочек цедры лимона.

Балтийская сельдь с луком, сметаной и тушеной в красном вине свеклой «Айнажи»

– 300 г филе соленой балтийской сельди

– 2 шт. свеклы
– сметана и ржаной хлеб – по вкусу
– 1 небольшая головка белого лука
– 100 мл сухого красного вина
– 2 ст. ложки соевого соуса
– 2 ст. ложки красного винного уксуса
– 1 щепотка сушеного тимьяна
– 1 щепотка свежемолотого черного перца
– 50 г сливочного масла

Свеклу нарежьте тонкой соломкой, лук измельчите и обжарьте все в течение 5 минут в масле на среднем огне. Добавьте вино, уксус, соевый соус, пряности, посолите и накройте крышкой. Снизьте огонь до минимума и потушите 10 минут.

Филе сельди нарежьте тонкими ломтиками и уложите на блюдо. Разложите по чашкам сметану. Снимите с огня свеклу и разложите по глубоким тарелкам. Подавайте тушеную свеклу с филе сельди, сметаной и ржаным хлебом.

Вареная в чае сельдь с луком, растительным маслом, перцем-ассорти и лавровым листом «Дорогобужская»

– 1 кг свежей сельди
– 400 г лука
– 2 пакетика черного чая
– $1^1/_2$ стакана воды (для заварки чая)
– 4 лавровых листа
– $^1/_2$ стакана растительного масла
– 10 горошин черного и душистого перца
– $1^1/_2$ ч. ложки соли

Сельдь выпотрошите, срежьте плавники, головы и помойте. Нарежьте кусочками около 5 см длиной и посолите. Лук нарежьте полукольцами. Заварите крепкий чай, он придаст рыбе твердость и цвет.

В кастрюлю с толстым дном уложите слоями, чередуя, лук и сельдь, пересыпая перцем. Верхним слоем уложите лук, полейте все растительным маслом и влейте крепкий настой чая.

Поварите все 2 часа 30 минут. Сначала содержимое кастрюли доведите до кипения на сильном огне, затем уменьшите огонь до минимума. За 10 минут до окончания варки добавьте лавровый лист. В готовом блюде воды почти не остается. Подавайте с картофельным пюре. Можно также подавать как самостоятельное холодное блюдо или в составе салатов и бутербродов.

Вареная сельдь с луком и лавровым листом «Воткинская»

– свежая сельдь, лук, лавровый лист и соль – по вкусу

Сельдь выпотрошите, удалите голову, хвост и тщательно промойте. Разрежьте рыбу на ломтики или немного поварите целиком в большой кастрюле. Лук нарежьте кольцами.

В другой кастрюле доведите воду до кипения, положите рыбу, лавровый лист и лук. Поварите все 5–7 минут на слабом огне. Готовую рыбу извлеките из кастрюли и посолите. Подавайте с вареным картофелем.

Сельдь в винном маринаде с луком, чесноком и перцем чили под горчично-сметанным соусом «Люсия»

– 4 тушки свежемороженой сельди
– 2 луковицы
– 2 зубчика чеснока
– 2 ст. ложки сметаны
– 1 ст. ложка горчицы
– 1 стакан белого сухого вина
– 2 ст. ложки столового уксуса
– 2 ч. ложки сахара
– 1 кусочек перчика чили
– 5 лавровых листов
– 7 горошин черного перца
– 1 ч. ложка соли

Сельдь разморозьте, очистите и разделайте на филе. Лук и чеснок измельчите. Для маринада в кастрюле смешайте все ингредиенты, кроме сметаны и горчицы, и доведите до кипения. В кипящий маринад положите подготовленную сельдь и поварите 7 минут.

Готовую сельдь уложите на блюдо. Маринад немного остудите, процедите, добавьте горчицу, сметану и тщательно перемешайте полученный соус. Подавайте с вареным картофелем, полив соусом.

Вареники с начинкой из сельди, капусты и грибов по-украински «Диканьковские»

Для теста:

– 2 стакана муки
– 1 стакан воды
– 2–3 ст. ложки растительного масла
– 1 щепотка соли

Для начинки:
– филе 1 соленой сельди
– 500 г капусты
– 4 шампиньона
– лук – по вкусу
– растительное масло, перец и соль – по вкусу

Из муки, теплой воды, соли и растительного масла замесите крутое, но эластичное тесто, положите его в полиэтиленовый пакет и оставьте при комнатной температуре на 1 час. Затем тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм и нарежьте квадратами со стороной 5–6 см. В середину каждого положите 1 ч. ложку начинки, сложите треугольником и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой. Подавайте, посыпав луком, обжаренным на растительном масле.

Для начинки нашинкованную капусту потушите на растительном масле, добавьте мелко нарезанные шампиньоны, мелко нарезанное филе сельди и обжаренный на растительном масле лук. Смесь поперчите, посолите, тщательно перемешайте и, помешивая, доведите до готовности.

Запеченные блюда

Сельдь со свининой под сметанным соусом по-украински «Смаженина»

– 2 куска филе соленой сельди
– 500 г мякоти свинины
– 2 ломтика белого хлеба
– 1 яйцо
– $^1/_2$ ст. ложки сливочного масла
– растительное масло, перец и соль – по вкусу

Для сметанного соуса:
– $^1/_2$ стакана сметаны
– 1 ст. ложка муки
– 1 стакан мясного бульона или овощного отвара
– $1^1/_2$ ст. ложки сливочного масла
– соль – по вкусу

Мясо куском обжарьте на растительном масле до образования румяной корочки, сделайте надрезы и уложите в них фарш. Подготовленное мясо положите в сотейник, смазанный растительным маслом, и доведите в духовке до готовности, периодически вливая бульон или воду. Незадолго до готовности залейте мясо сметанным соусом.

Для фарша филе сельди вымочите, измельчите и смешайте с замоченным белым хлебом, взбитым яйцом, сливочным маслом, перцем и солью. Полученную массу тщательно вымесите.

Для сметанного соуса муку слегка обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла, разведите горячим мясным бульоном или овощным отваром, добавьте сметану и поварите на слабом огне 5-10 минут. По окончании варки положите в соус соль, оставшееся сливочное масло и тщательно перемешайте.

Малосольная сельдь с говядиной, картофелем, сметаной и сыром «Под водочку»

– 100 г малосольной сельди
– 400 г вареной говядины
– 400 г вареного картофеля
– 70 г твердого сыра
– 200 г сметаны

– 1 яйцо
– специи и сливочное масло – по вкусу

Пропустите через мясорубку говядину, картофель и сельдь. В полученную массу добавьте сметану, яйцо и специи. Все тщательно перемешайте и уложите на посыпанный сухарями противень.

Поверх посыпьте тертым сыром и стружкой замороженного сливочного масла. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при средней температуре. На второй день блюдо еще вкуснее.

Малосольная сельдь со свининой, сметаной, луком и картофелем «Карельская и финская»

– 100 г филе малосольной сельди
– 100 г свинины
– 7–8 картофелин
– 1–2 луковицы
– 3 яйца
– 100 г сметаны
– 1 ст. ложка муки
– растительное масло, перец и соль – по вкусу

В форму уложите слоями нарезанную кусочками сельдь, нарезанный кружками картофель, нарезанную кусочками свинину и нашинкованный лук. Влейте в форму немного воды и потушите в духовке до готовности.

Затем добавьте яйца, смешанные со сметаной и обжаренной мукой, посолите и поперчите. Запекайте в духовке при средней температуре до образования золотистой корочки.

Сельдь с вареной говядиной, луком, яйцами и чесноком «Довольство»

– 500 г мякоти говядины
– 500 г соленой сельди
– 1–2 яйца
– 1 желток
– 200 г жира
– лук, чеснок, белый хлеб, молоко, перец и соль – по вкусу

Мякоть говядины сварите до готовности. Сельдь разделайте на филе. Пропустите через мясорубку сельдь, мясо, лук, чеснок и

замоченный в молоке белый хлеб. Все перемешайте, добавьте взбитые яйца и тщательно вымесите, добавив в полученный фарш немного растительного масла, если мясо было слишком постным.

Глубокую форму обильно смажьте жиром, уложите в нее фарш и смажьте поверхность желтком. Запекайте в духовке под крышкой при средней температуре до образования румяной корочки.

Сельдь с мясом, картофелем, луком, сметаной, сыром и яйцами «Горячий форшмак»

– 250 г вареного или жареного мяса (говядины, телятины, баранины, птицы)
– 1 кусок филе соленой сельди
– 2–3 вареные картофелины
– 2–3 яйца
– 2–3 ст. ложки густой сметаны
– 2 ст. ложки муки
– 3 ст. ложки любого тертого сыра
– растительное и сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Вареное или жареное мясо и сельдь пропустите через мясорубку с частой решеткой. Вареный картофель разомните до получения пюре и смешайте с обжаренным на масле луком.

Мясо и картофель уложите в посуду и тщательно перемешайте. Добавьте муку, размягченное сливочное масло, сметану и еще раз пропустите массу через мясорубку.

Отделите белки от желтков. Добавьте в массу желтки, соль, перец и перемешайте. Белки взбейте до получения пены, добавьте в массу и осторожно все перемешайте. Массу уложите в смазанную маслом форму, разровняйте поверхность, посыпьте тертым сыром и сбрызните маслом.

Запекайте в духовке в течение 40 минут при температуре 175 °С. Готовый форшмак будет отставать от стенок формы. Подавайте, уложив на блюдо и полив небольшим количеством сметанного соуса с томатом.

Сельдь с мясом птицы, салом, морковью, корнем петрушки и сыром под сметанным соусом «Все в ажуре»

– 1 кусок филе соленой сельди
– 500 г птичьих потрохов, крылышек, шей и т. п.
– 2 шт. моркови

– 1 луковица
– 150 г сала
– 1 корень петрушки
– 1 стакан молотых сухарей
– 2 яйца
– 2 ст. ложки тертого сыра
– гренки, растительное масло и перец – по вкусу

Для соуса:
– 1 стакан бульона
– 2 ст. ложки сметаны
– 1 ст. ложка молотых сухарей

Печень, желудки, сердце, крылышки, шеи птицы залейте водой, добавьте нарезанное кусочками сало, нашинкованные коренья и потушите под крышкой. Затем мясо охладите и отделите от костей. Мясо вместе с овощами, салом и вымоченной сельдью пропустите через мясорубку.

В полученную массу добавьте сухари, яйца, перец, тщательно перемешайте, при необходимости разбавьте бульоном и уложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовую запеканку опрокиньте на мелкую тарелку, обложите гренками и отдельно подайте соус.

Для соуса сухари обжарьте на масле до золотистого цвета и разбавьте их процеженным бульоном, оставшимся от тушения мяса. Затем добавьте сметану и прокипятите смесь.

Сельдь с филе рыбы, луком, яйцами, белым хлебом и сливочным маслом «Павлоградская»

– 500 г соленой сельди
– 500 г филе любой рыбы
– 1 луковица
– 1–2 яйца
– 200 г белого хлеба
– 200 г сливочного масла
– молоко, перец и соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и пропустите через мясорубку вместе с рыбой и луком. Положите замоченную в молоке булку и все еще раз пропустите через мясорубку. Добавьте размягченное сливочное масло, взбитые яйца, перец и все перемешайте.

Глубокую форму обильно смажьте маслом и уложите в нее

полученную массу. Запекайте в духовке под крышкой до готовности при средней температуре. Подавайте с вареным картофелем, разрезав запеканку на ломти.

Сельдь с креветками, грибами, зеленым горошком и ликером «Шалунья»

– 200–250 г свежей сельди
– 8 креветок
– 4 ст. ложки любых консервированных грибов
– 100 г консервированного зеленого горошка
– 4 яйца
– 1 ст. ложка ликера
– $^1/_2$ ч. ложки соевого соуса
– $^1/_2$ ч. ложки соли

Сельдь разделайте на филе и нарежьте кусочками. Смешайте очищенные от панциря креветки, сельдь, измельченные грибы и зеленый горошек.

Полученную массу разложите в 4 формочки, залейте взбитыми яйцами, тщательно смешанными с соевым соусом и ликером, и посолите. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Сельдь с картофелем, грибами, йогуртом, зеленью и сыром «Хитовая»

– 600–700 г свежей сельди
– 1 кг картофеля
– 200 г любых грибов
– 250–300 г йогурта
– 1 пучок зелени укропа
– 1 пучок зелени петрушки
– 200 г твердого тертого сыра
– растительное масло, перец и соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте кусочками. Грибы мелко нарежьте, обжарьте и смешайте с измельченной зеленью укропа, петрушки и небольшой частью сыра. Полученную массу посолите.

Картофель очистите, поварите до полуготовности и нарежьте кружками. Посолите, поперчите и половину уложите в смазанную маслом форму. Поверх картофеля уложите сельдь, подготовленные грибы, накройте все оставшимся картофелем и

полейте йогуртом.

Запекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре. Затем обильно посыпьте сыром и запекайте еще 10–15 минут до образования румяной корочки. Подавайте с огурцами, украсив веточками зелени.

Фаршированная сельдь с шампиньонами, луком-шалотом, яйцами, петрушкой, хреном и сливочным маслом «Страсбургская»

– 2 тушки свежей сельди (по 200 г)
– 5 шампиньонов
– 2 головки лука-шалота
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 1 ч. ложка тертого хрена
– 25 г сливочного масла
– зелень петрушки, перец и соль – по вкусу

Шампиньоны нарежьте ломтиками. Лук измельчите, яйцо нарубите. Сельдь выпотрошите и промойте. Смешайте нарезанные грибы, лук, яйцо, нарезанную зелень петрушки, посолите и поперчите.

Полученной смесью начините подготовленную сельдь. Масло смешайте с хреном и положите на лист фольги. Поверх уложите сельдь, накройте фольгой и тщательно скрепите края. Запекайте в духовке 25 минут при температуре 200 °С. Подавайте в фольге, уложив на тарелки, чтобы сохранить сок.

Сельдь с яблоками, хлебом, сливочным маслом и яйцами по-латвийски «Рижский форшмак»

– 400 г соленой сельди
– 2 кислых яблока
– 4 сваренные вкрутую яйца
– 2 луковицы
– 200 г белого хлеба
– 200 г сливочного масла
– уксус и перец – по вкусу

Сельдь вымочите в холодной воде и освободите от кожи и костей. Полученное филе пропустите через мясорубку вместе с размоченным в воде хлебом, яблоками, луком и яйцами. Смесь заправьте растопленным маслом, перцем и уксусом.

Полученную массу уложите в смазанную маслом форму.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте с вареным картофелем.

Картофельная запеканка из малосольной сельди с морковью, зеленым луком, майонезом и сметаной «По гамбургскому счету»

– 4 куска филе малосольной сельди
– 8–9 картофелин
– 2 шт. моркови
– 3–4 луковицы
– 200 г смеси из сметаны и майонеза
– зеленый лук, сливочное масло, панировочные сухари и соль – по вкусу

Зеленый лук мелко нарежьте, морковь нарежьте кружками, репчатый лук – кольцами, сельдь – кусочками. Репчатый лук обжарьте в 2 ст. ложках сливочного масла. Картофель нарежьте кружками толщиной 3 мм.

Форму смажьте 2 ст. ложками сливочного масла и уложите слоями, чередуя, картофель, морковь, зеленый лук, репчатый лук и сельдь. Каждый слой овощей немного посолите. Последним слоем уложите картофель, влейте смесь из сметаны и майонеза и посыпьте сухарями. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Рисовая запеканка из малосольной сельди со сливками, мягким сыром, помидорами, лимонным соком и мускатом «По-амстердамски»

– 300 г филе малосольной сельди
– 400 г длиннозерного риса
– 100 мл сливок
– мягкий сыр, помидоры, лимонный сок, сливочное масло, молотый мускатный орех, перец и соль – по вкусу

Рис сварите в подсоленной воде, откиньте на сито и дайте воде стечь. Готовый рис поперчите и половину уложите в смазанную сливочным маслом форму. Поверх риса разложите половину нарезанного кусочками филе и сбрызните его лимонным соком. Третьим слоем уложите оставшийся рис, четвертым – сельдь, тоже сбрызнутую лимонным соком.

Поверх сельди разложите нарезанные кружками помидоры.

Сливки заправьте мускатным орехом, перцем и влейте в форму. Затем разложите нарезанный тонкими кружками сыр. Запекайте в духовке 30 минут при температуре 220 °С.

Картофельно-яблочная запеканка с сельдью, луком, сметаной, яйцами, грибным соусом и укропом «Поднять паруса!»

– 4 куска филе соленой сельди
– 4 картофелины
– 2 небольших яблока
– 2 луковицы
– 2 яйца
– 2 ст. ложки сметаны
– 3 ст. ложки молотых сухарей
– 1 ст. ложка сливочного масла
– грибной соус, зелень укропа, перец и соль – по вкусу

Сельдь вымочите в спитом чае 4–5 часов, затем пропустите через мясорубку. Картофель сварите в мундире, очистите и разомните в пюре. Картофельное пюре смешайте с сельдью, мелко нарезанным луком, перцем, одним взбитым яйцом, протертым яблоком, сметаной, молотыми сухарями и тщательно взбейте смесь.

Полученную массу уложите в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму. Поверхность разровняйте и смажьте оставшимся взбитым яйцом. Запекайте в духовке 30 минут до образования румяной корочки при средней температуре. Готовую запеканку полейте грибным соусом и посыпьте рубленой зеленью укропа.

Сельдь с картофелем, луком, яйцами, молоком и укропом по-фински «Калалаатикко»

– 250 г свежей сельди
– 10 картофелин
– 1 луковица
– 2 яйца
– 250 мл молока
– 1 ст. ложка муки
– $1^1/_2$ ст. ложки растительного масла
– $^1/_2$ ст. ложки сливочного масла
– зелень укропа – по вкусу

Картофель нарежьте кружками. Сельдь освободите от костей и нарежьте кусочками. Лук нарубите. Смажьте дно и стенки огнеупорной кастрюли сливочным маслом, уложите картофель, сельдь, лук, посыпьте мукой и полейте маслом.

Накройте кастрюлю крышкой. Запекайте в духовке при низкой температуре. Готовую рыбу залейте смесью из молока, укропа, взбитых яиц и продолжайте запекать до образования румяной корочки.

Малосольная сельдь с луком, молоком и сливочным маслом «Дамская»

– 1 тушка малосольной сельди
– 2 луковицы
– 150 мл молока
– 2 ст. ложки муки
– 2 ст. ложки сливочного масла
– перец – по вкусу

Сельдь разделайте на филе, нарежьте его на порционные кусочки и тщательно вымочите в молоке. Каждый кусочек обмакните в молоке, обваляйте в муке и разложите в один слой на слегка смазанном маслом противне. Лук нарежьте кольцами и разложите поверх сельди.

Оставшееся масло поместите в морозильную камеру, нарежьте стружкой и посыпьте лук. Полейте все оставшимся молоком и поперчите. Запекайте в духовке 30 минут при температуре 190 °С. Подавайте блюдо горячим с хлебом, картофелем и солеными огурцами, а также с соусом тартар.

Сельдь с жареным луком и сливками «Цимлянская»

– 1 кг – 1 кг 500 г свежей сельди
– 3–4 луковицы
– сливки, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Лук нашинкуйте и обжарьте на масле до золотистого цвета. Сельдь разделайте на филе и обжарьте каждый кусок с обеих сторон без масла. Подготовленную сельдь уложите слоями в форму.

Каждый слой посыпьте обжаренным луком, посолите, поперчите и залейте все сливками. Запекайте в духовке 15–20 минут при температуре 180 °С. Подавайте с вареным картофелем или рисом.

Сельдь под майонезом с луком «Аргуновская»

– 4 тушки свежей сельди
– 2 луковицы
– 2 ст. ложки майонеза
– приправы и соль – по вкусу

Сельдь выпотрошите, вымойте, удалите голову, хвост и разрежьте пополам. Подготовленные куски сельди уложите в огнеупорную форму. Поверх разложите нарезанный полукольцами лук, посолите и добавьте приправы.

Залейте все смесью из майонеза и воды в соотношении 1:10 и накройте форму крышкой. Запекайте в духовке 30 минут при температуре 220 ˚С, затем снимите крышку и потушите еще 10 минут. Это блюдо можно приготовить в микроволновой печи в течение 20 минут.

Сельдь с жареным луком и укропом под горчичным соусом «По-татищевски»

– 1 кг свежей сельди
– 3 луковицы
– 2 ст. ложки горчицы
– 50 мл уксуса
– 40 г сахара
– 2 ст. ложки панировочных сухарей
– 4 ст. ложки рубленого укропа
– 100 мл растительного масла
– 2 ст. ложки сливочного масла
– молоко, перец и соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе, сохранив кожу, и залейте на 30 минут молоком. Затем приправьте солью, перцем и укропом. Подготовленные куски филе сверните в рулет кожей наружу.

Лук нарежьте полукольцами и обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла до зарумянивания. В форму, смазанную оставшимся сливочным маслом, уложите лук, поверх него разложите рулеты, полейте их соусом и посыпьте панировочными сухарями.

Запекайте в духовке около 25 минут при температуре 250 ˚С до тех пор, пока поверхность рыбы не подрумянится. Подавайте с вареным картофелем. Для соуса растительное масло взбейте с горчицей, солью, сахаром и уксусом.

Картофельная запеканка с малосольной сельдью под сливочным соусом с петрушкой и луком «Основательная»

– 1 тушка слабосоленой сельди
– 450 г картофеля
– 3 желтка
– 100 г жирной сметаны
– 250 мл сливок
– 1 ст. ложка измельченного зеленого лука
– 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки
– 25 г сливочного масла – перец и соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте мелкими кубиками. Картофель очистите от кожицы и нарежьте очень тонкими кружками. Форму для выпечки смажьте кусочком сливочного масла и разложите, чередуя, слои картофеля и сельди. Последним слоем уложите картофель.

Желтки смешайте со 150 мл сливок, поперчите (не солите!) и полейте картофель. Оставшееся сливочное масло кусочками разложите поверх политого картофеля.

Запекайте в духовке около 1 часа при температуре 180 °С. Подавайте горячей с соусом. Для соуса смешайте сметану со 100 мл сливок, петрушкой и луком. Посолите, поперчите и дайте немного настояться.

Малосольная сельдь с картофелем, луком, укропом и яйцами под сливочным соусом «Софринская»

– 600 г филе слабосоленой сельди
– 1 кг картофеля
– 2 луковицы
– 2 яйца
– 1 стакан сметаны
– 3 ст. ложки мелко нарезанного укропа
– растительное масло – по вкусу

Для соуса:
– 3–4 яйца
– 1 луковица
– сок $^1/_2$ лимона
– пучок укропа
– 150 г сливочного масла

Филе слабосоленой сельди вымочите в течение 10–12 часов в смеси из молока и воды, затем обсушите и нарежьте крупными ломтиками. Картофель очистите и нарежьте тонкими кружками.

Лук измельчите, обжарьте на растительном масле до мягкости и дайте остыть. Форму смажьте маслом и уложите слоями, чередуя, картофель и сельдь, смазывая каждый слой взбитыми яйцами. Последним слоем уложите картофель.

Посыпьте обжаренным луком, укропом, густо смажьте яйцами и залейте сметаной. Запекайте в духовке в течение 25–30 минут при температуре 180 °С. Подавайте, полив соусом.

Для соуса яйца сварите вкрутую и измельчите их. Лук нарежьте кубиками и слегка подогрейте в растопленном сливочном масле с добавлением лимонного сока. Затем смешайте с нарезанными яйцами и рубленым укропом.

Запеченная в капусте сельдь с яблоками «Подарок от аиста»

– 1 кг соленой сельди
– 800 г капусты
– 100 г яблок
– 150 г сливочного масла
– молоко, мука, сахар и соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе, вымочите в молоке, нарежьте порционными кусками и обваляйте их в муке (можно оставить сельдь целиком). Свежую капусту нашинкуйте, кислые яблоки натрите на крупной терке.

В обильно смазанную маслом форму уложите слой капусты, смешанной с яблоками и сахаром. Затем разложите слой селедочного филе и поверх него уложите оставшуюся капусту. Сбрызните все растопленным сливочным маслом. Запекайте в духовке под крышкой до готовности при средней температуре. Подавайте с вареным картофелем.

Сельдь в кляре из блинного теста «Рузаевская»

– 500 г соленой сельди
– 600 г готового блинного теста
– 300 г смеси из растительного масла и животного жира
– молоко и соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и вымочите в молоке в течение 20–30 минут. Подготовленное филе нарежьте кусочками.

Приготовьте тесто, как для блинов, окунайте кусочки филе в тесто и опускайте в кипящий жир (растительное масло, смешанное с животным жиром).

Когда кусочки зарумянятся, извлеките их шумовкой и поместите в форму. Запекайте в духовке около 10 минут под крышкой при средней температуре. Подавайте с картофельным пюре.

Картофель с сельдью, укропом, сливочным маслом и перцем по-норвежски «Нарвик»

– 1 кг среднего по величине картофеля
– 100 г соленой сельди
– 2 ст. ложки зелени укропа
– 30 г сливочного масла
– $^1/_2$ ч. ложки перца

В блендере измельчите кусочки сельди, добавьте масло, укроп, перец и все взбейте. Картофель очистите и разрежьте пополам. Каждую половинку смажьте полученной селедочной массой и уложите на противень. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Сельдь с подсолнечным маслом и черным перцем «А-ля натюрель»

– 1 тушка свежемороженой сельди (300–350 г)
– подсолнечное масло, перец и соль – по вкусу

Свежемороженую сельдь разморозьте, не потрошите и уложите на противень. Посолите, поперчите и полейте тонкой струйкой подсолнечного масла от головы до хвоста. Запекайте в духовке 10–15 минут при высокой температуре и 15–20 минут при средней. Подавайте как в горячем, так и в холодном виде.

Копченая сельдь с овощным шашлыком из кабачков, моркови, сладкого перца, помидоров и лука «В аэрогриле»

– 2 тушки свежемороженой сельди
– кабачки, морковь, помидоры, сладкий перец, лук, майонез, жидкий дым, черный молотый перец и соль – по вкусу

Сельдь вымойте, выпотрошите, посолите и поперчите. С помощью кисточки смажьте тушки жидким дымом и оставьте на 30 минут – 1 час для пропитки. На низ аэрогриля насыпьте ольховую стружку. Подготовленную рыбу уложите на среднюю решетку и включите аэрогриль на 30–35 минут, установив режим высокой скорости обдува при температуре 180 ˚С.

Для овощных шашлычков нарежьте кусочками кабачки, морковь, лук, помидоры и сладкий перец. Овощи посолите, насадите на шпажки и смажьте майонезом. Уложите их на среднюю решетку и включите аэрогриль на 15 минут при режиме самой высокой скорости обдува.

Сельдь с жареным картофелем и луком «Золотая медалистка»

– 300 г филе соленой сельди
– 500 г картофеля
– 1 луковица
– 2 яйца
– 2 ст. ложки молока
– 50 мл растительного масла
– соль – по вкусу

Картофель очистите, помойте, нарежьте соломкой и, не добавляя соли, обжарьте. Филе вымоченной сельди нарежьте тонкими полосками. Лук мелко нарежьте и припустите.

Картофель, лук и сельдь смешайте, уложите в обильно смазанную жиром форму и залейте смесью из молока и яиц. Запекайте в духовке до готовности 20–25 минут при средней температуре. Подавайте со сметаной.

Сельдь с апельсинной цедрой и приправами «Из меню марсельского ресторанчика»

– 2 тушки свежей сельди
– 1 апельсин
– растительное масло и приправа для рыбы – по вкусу
– 1 щепотка соли

Натрите апельсинную корку на мелкой терке. К цедре добавьте немного соли и приправы. Сельдь выпотрошите, тщательно промойте под проточной водой и смажьте полученной смесью. Подготовленные тушки уложите в форму и сбрызните маслом. Запекайте в духовке 15–20 минут при температуре 180–

200 °C.

Сельдь с чесноком и луком «Обжоркинская»

– 1 кг жирной соленой сельди
– 1 луковица
– 1 головка чеснока
– 100–150 г жира
– лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Сельдь выпотрошите, смажьте смесью из жира и перца, раскрошенным лавровым листом, пропущенным через пресс чесноком и мелко нарезанным репчатым луком. Если сельдь очень соленая, предварительно вымочите ее в молоке.

Лист бумаги для выпечки обильно смажьте жиром, заверните в него тушки сельди, тщательно скрепите края бумаги и уложите на противень. Запекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре. Подавайте с салатом из свежей капусты с майонезом или из квашеной капусты с растительным маслом.

Картофельные зразы с сельдью, рисом и луком «Городской романс»

– 500 г филе соленой сельди
– 1 кг картофеля
– 150 г риса
– 2 луковицы
– 1–2 яйца
– 2 ст. ложки муки
– 200 г жира
– перец и соль – по вкусу

Приготовьте картофельное тесто, добавив муку и яйца в теплое картофельное пюре почти без соли. Из полученного теста сформуйте лепешки, в центр каждой положите фарш, защипните края и уложите швом вниз на смазанный жиром противень. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте со сметаной.

Для фарша вымоченное в воде или молоке филе сельди пропустите через мясорубку. Слегка обжарьте измельченный репчатый лук. Рис сварите до готовности, добавьте в него сливочное масло, лук, молотую сельдь и перец. Полученную массу тщательно перемешайте.

Зразы можно обжарить на растительном масле. Селедочный

фарш для зраз можно приготовить с гречневой крупой или с молотой фасолью.

Омлет с сельдью, чесноком и зеленым луком «Переверзинский»

– 100 г соленой сельди
– 1 луковица
– 2 зубчика чеснока
– 2–4 яйца
– 100–150 мл молока
– зеленый лук, сливочное масло и соль – по вкусу

Яйца взбейте и смешайте с молоком. Филе сельди пропустите через мясорубку. Репчатый лук мелко нарежьте и припустите в сливочном масле. Пропущенную через мясорубку сельдь смешайте с луком и яично-молочной смесью. Влейте все на разогретую, обильно смазанную жиром форму.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте с консервированным зеленым горошком, посыпав мелко нарезанным зеленым луком, смешанным с измельченным чесноком.

Яичница с сельдью «Яхонтовская»

– 100 г филе соленой сельди
– 3 яйца
– 30–40 г жира
– молоко – по вкусу

Филе сельди вымочите в молоке, нарежьте или нарубите мелкими кусочками. Яйца взбейте и смешайте с сельдью.

В горячую сковороду, обильно смазанную жиром, влейте смешанные с сельдью яйца. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте с вареным картофелем.

Блинчики и пироги

Блинчики с начинкой из сельди в масле, шпината, красного лука и яиц «Любимое блюдо тети Эльзы»

Для блинчиков:

– 1 стакан муки (или больше)

– 3 яйца

– 700 мл молока

– 1 ст. ложка сахара

– $^1/_2$ ч. ложки соды или разрыхлителя

– 3 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания сковороды

– растопленное сливочное масло – для смазывания блинов

– 1 ч. ложка соли

Для начинки:

– 200 г филе сельди в масле

– 1 головка красного лука

– 2 сваренные вкрутую яйца

– 1 ч. ложка лимонного сока

– 1 большой пучок шпината

– 120 г сливочного масла

– соль – по вкусу

Для блинчиков тщательно взбейте яйца с солью и сахаром. Влейте молоко, перемешайте и всыпьте муку, просеянную с разрыхлителем. Размешайте, чтобы не было комочков, влейте растительное масло, перемешайте и дайте тесту постоять около 15 минут.

Раскаленную сковороду (можно перед началом выпечки блинов прокалить на ней горсть крупной соли и стряхнуть салфеткой: блины не будут прилипать), слегка смажьте растительным маслом. Выпекайте блинчики и смазывайте их растопленным сливочным маслом. Готовые блинчики сохраните в тепле.

Для начинки филе сельди нарежьте тонкими ломтиками, лук – полукольцами. Сбрызните сельдь и лук лимонным соком и оставьте на 5 минут. Яйца накрошите, смешайте с нарезанными листьями шпината, лимонным соком, щепоткой соли и измельчите блендером.

Добавьте сливочное масло комнатной температуры и все

тщательно перемешайте. Полученным зеленым маслом смажьте блины, поверх уложите по нескольку ломтиков сельди, лука и сверните конвертом.

Пирог из дрожжевого теста с начинкой из соленой сельди, картофеля и лука с перечной пастой «Бессарабский рыбник»

– 2 тушки соленой сельди
– 500 г готового дрожжевого теста
– 2 картофелины
– 8 луковиц
– 2 ст. ложки перечной пасты (пюре из сладкого перца)
– чабер, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте небольшими кусочками. Из готового теста раскатайте толстую лепешку диаметром 35–40 см. В центр уложите овощную начинку, рыбное филе и тщательно защипните края. Подготовленное изделие уложите на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке 40 минут при температуре 180–190 °С. Подавайте, слегка остудив и нарезав на порции.

Для овощной начинки лук нарежьте тонкими полукольцами и обжарьте на масле до золотистого цвета. Затем добавьте нарезанный небольшими кубиками картофель и обжарьте все еще 5–6 минут.

К обжаренным овощам положите перечную пасту (если такой пасты у вас нет, измельчите в блендере несколько штук очищенного от семян сладкого перца; вместо перечной пасты можно также положить томатную пасту и молотый перец). Вместе с пастой добавьте чабер, соль и перец. Полученную массу тщательно перемешайте, потушите 5–6 минут и снимите с огня.

Блинчики с начинкой из картофеля и лука под селедочно-сметанным соусом «Невероятные»

– 1 тушка слабосоленой сельди
– 500 г картофеля
– 2 луковицы
– 1 стакан сметаны
– $^1/_2$ стакана молока
– 1 ч. ложка горчицы
– 1 ст. ложка сливочного масла
– любое несладкое тесто для тонких блинчиков, растительное

масло и зелень укропа – по вкусу

Для начинки картофель очистите и сварите в подсоленной воде до готовности. Воду слейте, картофель обсушите и истолките до получения пюре. Добавьте горячее молоко, сливочное масло и перемешайте. Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле до золотистого цвета, положите в пюре и тщательно перемешайте полученную начинку.

Из несладкого теста испеките блинчики следующим образом. Налейте тесто тонким слоем на раскаленную, смазанную жиром сковороду и обжарьте с одной стороны. Тарелку смажьте растительным маслом и переверните на нее блинчик обжаренной стороной вверх.

Положите начинку, сверните блинчик конвертиком и уложите на доску. Повторите процедуру с оставшимися продуктами, периодически смазывая тарелку маслом, чтобы блинчики не прилипали. Блинчики обжарьте на растительном масле с обеих сторон. Подавайте горячими с селедочным соусом.

Для соуса сельдь разделайте на филе, тщательнейшим образом удалив все даже самые маленькие кости. Нарежьте филе кусочками, добавьте сметану, горчицу и взбейте блендером до получения однородной, воздушной массы. Добавьте мелко нарезанный укроп и перемешайте.

Блинчатый пирог с паштетом из сельди, картофеля, соленых огурцов, сыра и майонеза «Лазанья по-среднерусски»

– 20 блинов
– 150 г твердого тертого сыра

Для паштета:
– 250 г филе соленой сельди
– 250 г вареного картофеля
– 250 г соленых огурцов
– 250 г любого сыра
– 100–150 г майонеза

Для блинов:
– 450 г муки
– 8 яиц
– 800 мл молока
– 300 мл воды
– 8 ст. ложек растопленного сливочного масла

– 1 ч. ложка соли

Для блинов смешайте молоко, воду, муку, взбитые яйца, соль и растопленное сливочное масло. Испеките блины, не смазывая их маслом.

Для паштета сыр, огурцы, сельдь и картофель измельчите с помощью кухонного комбайна или мясорубки. В массу добавьте майонез и по желанию рассол из-под огурцов.

Блины смажьте полученным паштетом и уложите друг на друга, чтобы получился слоеный пирог. Посыпьте его тертым сыром. Запекайте в духовке 20 минут при температуре 200 °С.

Блинчики с начинкой из копченой сельди, яиц и зеленого лука «Из меню рижского кафе»

– готовые блинчики – по вкусу
– 2 сваренные вкрутую яйца
– 1 тушка копченой сельди
– 1 пучок зеленого лука

Сельдь разделайте на филе, нарубите ножом или измельчите в блендере. Яйца мелко нарубите, лук вымойте, обсушите и измельчите.

Смешайте селедочный фарш, яйца и укроп. Полученной массой смажьте готовые горячие блинчики и сверните трубочкой или конвертиком. Подавайте немедленно.

Блины из дрожжевого теста на опаре с соленой сельдью, творогом, сметаной, тмином и кинзой «Петроградские»

– 150 г филе соленой сельди
– 100 г мягкого жирного творога
– 350 г муки
– 3 яйца
– 3 ч. ложки сухих дрожжей
– 1 ст. ложка сметаны
– 2 ст. ложки сахара
– 750 мл молока
– $^1/_2$ ч. ложки тмина
– 100 г сливочного масла и немного – для смазывания блинов
– зелень кинзы и соль – по вкусу

Для теста отделите белки от желтков. Желтки разотрите со

сливочным маслом, белки поместите в холодильник. Подогрейте молоко, чтобы оно было теплым, но не горячим. Добавьте сахар (любители могут добавить сахара немного больше), дрожжи и 150 г муки.

Полученную опару оставьте на 10–20 минут в теплом месте до образования пенной шапочки. Поднявшуюся опару смешайте с желтками и маслом. Добавьте оставшуюся муку (200 г) и оставьте тесто на 1 час в теплом месте, несколько раз обминая его. Затем добавьте взбитые белки и осторожно перемешайте.

Испеките блины на сильно разогретой сковороде, каждый готовый блин смазывая маслом. Готовые блины смажьте начинкой (творожной смесью), посыпьте кубиками сельди и сверните в форме конвертика или треугольника.

Для начинки творог смешайте со сметаной, добавьте тмин, измельченную кинзу, перец и соль. Филе сельди нарежьте небольшими кубиками.

Тонкие блинчики с начинкой из сельди, зеленого лука и укропа «Александровские»

Для блинчиков:
– 1 стакан муки
– 2 яйца
– 500 мл молока
– 1 ст. ложка растительного масла
– соль – по вкусу

Для начинки:
– 1 тушка слабосоленой сельди
– 3 сваренные вкрутую яйца
– 1 пучок зеленого лука
– 1 ст. ложка измельченного укропа

Для теста смешайте молоко, взбитые яйца и перемешайте с помощью венчика или миксера. Добавьте соль и постепенно всыпьте, помешивая, муку. Перемешайте все до получения однородного теста без комочков и испеките тонкие блинчики. На каждый блинчик положите начинку и сверните конвертиком.

Подавайте как самостоятельное блюдо, вместо пирожков к первым блюдам, а также к чаю. Для начинки сельдь разделайте на филе и нарежьте кубиками вместе с яйцами. Зеленый лук измельчите и вместе с укропом добавьте к сельди и яйцам. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Блинчики с начинкой из сельди, яблок, укропа и горчицы под йогуртовым соусом по-гречески «Афинские»

– 250 г филе сельди в масле
– 12 готовых тонких блинчиков
– 100 мл и 2 ст. ложки греческого йогурта
– 1 зеленое яблоко
– 1 ч. ложка горчицы
– 2 ст. ложки измельченного укропа
– 2 ст. ложки оливкового масла
– 1 щепотка соли

Очистите яблоко от кожуры, сердцевины и нарежьте кусочками. Измельчите блендером сельдь, яблоко, добавьте 1 ст. ложку мелко нарезанного укропа, горчицу и 2 ст. ложки йогурта. Полученную начинку тщательно перемешайте.

На каждый блинчик положите по 1–2 ст. ложки начинки и сверните трубочкой. Подавайте с соусом. Для соуса смешайте 100 мл греческого йогурта с оливковым маслом, 1 ст. ложкой мелко нарезанного укропа и щепоткой соли. Смесь тщательно взбейте вилкой.

Приложение
Домашние заготовки

Соленая сельдь

Сельдь с морковью, луком, семенами укропа, маслом и жидким дымом

– 1 тушка свежемороженой сельди
– 1 шт. моркови
– 1 луковица
– 1 ст. ложка жидкого дыма
– семена укропа – по вкусу
– 3 ст. ложки растительного масла
– 1 ч. ложка соли

Сельдь разморозьте и разделайте на филе. Затем нарежьте кусочками и уложите их в посуду. Морковь нарежьте соломкой, лук – полукольцами.

Сельдь смешайте с семенами укропа, уксусом, жидким дымом, солью, морковью и луком. Влейте раскаленное масло, посуду плотно закройте и поместите на трое суток в холодильник.

Сельдь в масле с гвоздичным перцем и лавровым листом по-польски

– 500 г соленой сельди
– 3 луковицы
– 250 мл растительного масла
– молоко для вымачивания сельди, гвоздичный перец и лавровый лист – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и вымочите в течение 30 минут в молоке. Затем сельдь обсушите и нарежьте кусочками шириной 2 см. Лук нарежьте кубиками или кольцами.

Сельдь и лук уложите в емкость слоями, добавив несколько зерен гвоздичного перца, лавровый лист и поливая каждый слой растительным маслом. Емкость поместите на сутки в холодильник.

Сельдь с кардамоном, гвоздикой, лавровым листом и перцем

– 10 тушек свежей сельди

– 1 л воды
– 1 ст. ложка сахара
– 5 лавровых листов
– 10 зерен кардамона
– 3–4 бутона гвоздики
– кориандр и черный перец горошком – по вкусу – 3 ст. ложки соли

В воду всыпьте сахар, соль и доведите до кипения. Всыпьте кардамон, кориандр, черный перец и гвоздику. Все вскипятите и остудите.

Сельдь выпотрошите, удалите жабры, промойте и уложите в емкость. Залейте холодным маринадом, добавив лавровый лист. Установите груз и поместите на 3–5 дней в холодильник.

Дунайская сельдь с сушеным укропом, базиликом, кориандром и смесью перцев по-вилковски

– 2 кг свежей дунайской сельди
– $^1/_3$ ч. ложки сушеного укропа
– $^1/_3$ ч. ложки сушеного базилика
– $^1/_3$ ч. ложки кориандра
– $^1/_2$ ч. ложки смеси перцев
– 2 ст. ложки соли (лучше крупной морской)

Сельдь замочите на 1 час в холодной воде, очистите от чешуи, удалите жабры и внутренности. Тушки натрите смесью из перцев, сушеных трав и молотого кориандра. Затем тщательно натрите солью тушки снаружи, посыпьте внутри брюшка и помните тушки руками.

Подготовленные тушки уложите по 1–2 шт. в полиэтиленовый пищевой пакет и поместите на сутки на верхнюю полку холодильника. Спустя это время поместите на трое суток в морозильную камеру до готовности рыбы.

Рыбу можно держать в морозильной камере и нарезать перед подачей. Сельдь оттаивает и становится похожей на строганину.

Сельдь домашнего копчения с луковой шелухой, растительным маслом и жидким дымом

– 2 тушки свежемороженой сельди
– 100 г луковой шелухи (большая жменя)
– 100 мл жидкого дыма
– 1 ст. ложка сахара

– 1 л воды
– 1 ст. ложка растительного масла
– 3 ст. ложки соли

Сельдь разморозьте, выпотрошите, промойте, удалите головы и хвосты. Луковую шелуху промойте под проточной водой и откиньте на дуршлаг.

Влейте воду в кастрюлю, добавьте луковую шелуху и прокипятите около 5 минут под крышкой на слабом огне. Затем откиньте на дуршлаг, в отвар положите соль, сахар, размешайте до полного растворения и охладите.

Добавьте жидкий дым и уложите сельдь в полученный маринад. Накройте емкость пищевой пленкой и поместите на 3 дня в холодильник, ежедневно переворачивая рыбу для равномерного засола.

Спустя это время в каждой тушке в области хвоста вденьте плотную нить и сделайте петлю, чтобы рыбу можно было подвесить для просушки. Высушенную в течение 3 часов сельдь смажьте с помощью кулинарной кисти растительным маслом для придания глянца.

Сельдь в пряном посоле с сахаром и кориандром

– 2 тушки свежемороженой сельди
– 1 ст. ложка сахара
– 1 ч. ложка зерен кориандра
– 4 ст. ложки соли без горки

Сельдь разморозьте, разделайте на филе, сохранив кожу, и нарежьте порционными кусочками. Зерна кориандра раздавите скалкой и смешайте с солью и сахаром. Обваляйте сельдь в полученной смеси, уложите в банку кожей вверх и поместите на сутки в холодильник.

Вареная в растительном масле сельдь с лавровым листом и черным перцем

– 1 кг свежемороженой сельди
– 4–5 лавровых листов
– 10–15 горошин черного перца
– 1 стакан растительного масла
– 20 г соли

Сельдь выпотрошите, удалите головы, хвосты, промойте и

разрежьте на 4–5 частей. Уложите в кастрюлю, всыпьте соль и тщательно перемешайте. Затем добавьте лавровый лист, горошины черного перца и растительное масло.

Как только масло закипит, уменьшите огонь до минимума и поварите содержимое 2 часа, приоткрыв крышку кастрюли. Блюдо готово тогда, когда жидкость, в которой томилась рыба, из мутноватой снова станет прозрачной. Готовую сельдь оставьте в кастрюле на ночь.

Сельдь с кориандром, растительным маслом и лавровым листом

– 5 тушек свежемороженой крупной сельди
– 2 лавровых листа
– 2 ч. ложки зерен кориандра
– $^1/_2$ стакана растительного масла
– смесь перцев – по вкусу
– 4 ст. ложки соли с большой горкой

Дайте сельди оттаять, удалите жабры, затем тщательно промойте под проточной водой и удалите чешую около головы. Уложите тушки головой вниз в ведерко и влейте 3 л холодной кипяченой воды.

В литровую банку всыпьте соль, положите лавровый лист, часть измельченной смеси перцев и залейте все кипятком до горлышка. Перемешайте до полного растворения соли, дайте немного остыть и влейте в ведерко с сельдью и водой. Обрежьте торчащие хвостовые плавники, накройте крышкой и поместите на 3 суток в холодное место.

Спустя это время сельдь тщательно промойте под холодной водой, выпотрошите и разделайте на филе. Зерна кориандра истолките и насыпьте немного в емкость. Поверх разложите слой филе, посыпьте его кориандром и смесью перцем. Повторите процедуру с оставшимися продуктами, залейте заполненную емкость растительным маслом и поместите на 6 часов в холодильник.

Сельдь с перцем

– 3 тушки свежемороженой сельди
– перец и крупная соль – по вкусу

Выпотрошите размороженные тушки сельди, тщательно промойте и высушите бумажным полотенцем. Затем разделайте

на филе и нарежьте его небольшими кусочками.

В емкость уложите слоями сельдь, каждый слой пересыпая солью и перцем. Заполненную емкость оставьте на ночь при комнатной температуре. Готовую наутро сельдь храните в холодильнике.

Сельдь с перцем, сахаром и лавровым листом

– 1 кг свежемороженой сельди
– 1 ст. ложка сахара
– 500 мл теплой кипяченой воды
– 5 лавровых листов
– 10 горошин черного перца
– 3 ст. ложки соли

Сельдь разморозьте, удалите жабры, помойте и уложите в подходящую по размерам емкость. Для рассола в теплую воду добавьте соль, сахар, перец, лавровый лист и все тщательно размешайте. Влейте рассол в емкость с сельдью и накройте крышкой или тарелкой так, чтобы сельдь была полностью им покрыта.

Поверх установите груз и оставьте все на 1 сутки при комнатной температуре. Затем поместите на двое суток в холодильник. Спустя это время сельдь готова для разделки и подачи.

Сельдь с морковью, луком, лимоном, сахаром и лавровым листом по-голландски

– 1 тушка соленой сельди
– 1 шт. моркови
– 1 луковица
– $^1/_2$ лимона
– 3 ч. ложки сахара
– 5 лавровых листов
– 18 горошин черного перца

Сельдь разделайте на филе и нарежьте его на кусочки шириной 1–2 см. Морковь нарежьте соломкой, лук – кольцами, лимон – тонкими ломтиками. Измельчите горошины черного перца.

Уложите слоями, чередуя, в банку: лавровый лист, ломтики лимона, морковь, лук и посыпьте сахаром и перцем. Поверх разложите слой сельди и повторите процедуру с оставшимися

продуктами.

Последним слоем уложите ломтики лимона и лавровый лист. Заполненную банку накройте крышкой и поместите на несколько дней в холодильник.

Сельдь с перцем-ассорти, сушеным луком, чесноком, паприкой, кориандром, гвоздикой и имбирем

– 1 кг свежей сельди
– 50 г сахара
– 1 л воды
– приправа – по вкусу
– 100 г соли

Для приправы (можно использовать готовую смесь): – сушеные овощи (лук, чеснок, паприка), кориандр, гвоздика, имбирь, лавровый лист, молотый душистый, черный и красный перец, соль – по вкусу

Для рассола в воду всыпьте соль, сахар и приправу. Доведите все до кипения и остудите. Полученным рассолом залейте промытую сельдь с удаленными жабрами, поставьте гнет и поместите на 4–5 дней в холодильник.

Сельдь килечного посола с базиликом, укропом, гвоздикой, тимьяном и мускатным орехом

– 1 кг свежей сельди
– 4 ст. ложки сахара
– 2 л фильтрованной воды
– 1–2 ст. ложки свежего или сушеного укропа
– 1 ч. ложка сушеного фиолетового базилика
– 1 ч. ложка сушеного тимьяна
– 4–5 бутонов гвоздики
– 3–4 лавровых листа
– молотый мускатный орех – на кончике ножа
– 5–7 горошин душистого перца
– 5–7 горошин черного перца
– 10 ст. ложек соли крупного помола

Сельдь разморозьте, промойте и уложите в глубокий контейнер. Залейте рассолом – килечным тузлуком – так, чтобы тушки были полностью им покрыты. Накройте либо крышкой, либо тарелкой по размеру контейнера, которая будет, как груз,

придавливать сельдь. (В качестве гнета можно использовать речной или морской камень.)

Контейнер с сельдью плотно закройте и оставьте на 5 часов в темном месте при комнатной температуре. Контейнер поместите на 3–4 дня в холодильник. Спустя это время проверьте, как сельдь просолилась. Если тузлук потемнел и жабры приобрели темно-коричневую окраску, сельдь готова.

Храните в холодильнике не более 1–2 суток, в морозильной камере – более 5 суток. Замороженную сельдь размораживайте в холодильнике постепенно, чтобы она не потеряла упругость.

Для рассола – килечного тузлука – влейте в эмалированную или чугунную кастрюлю 2 л фильтрованной (не бутилированной) воды и доведите до кипения. В кипящую воду добавьте соль, сахар, все травы и пряности (лавровый лист наломайте кусочками). Дайте пряностям покипеть 5 минут, снимите кастрюлю с килечным тузлуком с огня и остудите.

Сельдь с консервированными помидорами

– 1 тушка крупной соленой сельди
– 400 г консервированных помидоров в собственном соку

Сельдь разделайте на филе и нарежьте кусочками. Помидоры измельчите и вместе с соком залейте сельдь. Поместите на сутки в холодильник.

Сельдь с имбирем, белым перцем, сушеным базиликом и шалфеем

– 1 тушка свежей сельди
– 1 ч. ложка сушеного базилика
– 1 ч. ложка молотого имбиря
– 1 ч. ложка сушеного шалфея
– $^1/_2$ ч. ложки молотого белого перца
– $1^1/_2$ ст. ложки соли

Смешайте соль, базилик, имбирь, шалфей, белый перец и дайте смеси настояться. Тушку сельди выпотрошите, удалите жабры, промойте и тщательно натрите полученной смесью. Оберните подготовленную рыбу пищевой пленкой и поместите на 12 часов в холодильник. Для более соленой сельди оставьте ее в холодильнике на сутки.

Сельдь в тузлуке с чесноком, укропом и сахаром

– 4 кг свежемороженой сельди
– 10 зубчиков чеснока
– 400 г сахара
– 3 л воды
– 2 пучка свежего укропа (или 1 пучок сушеного)
– черный перец горошком – по вкусу
– 400 г соли

Сельдь разморозьте, выпотрошите и удалите головы. Подготовленные тушки уложите в две 3-литровые банки, добавьте нарезанный чеснок и залейте остывшим тузлуком.

Оставьте на сутки при комнатной температуре, затем поместите на 5–6 суток в холодильник. Для тузлука вскипятите воду, добавьте сахар, укроп, соль и черный перец горошком. Дайте смеси покипеть, снимите с огня и остудите.

Сельдь с горчицей, солью и сахаром

– 4 небольшие тушки замороженной сельди
– 2 ст. ложки горчицы
– 1 ст. ложка сахара
– лук и растительное масло – по вкусу
– 3 ст. ложки соли

Сельдь разморозьте и разделайте на филе. Смешайте соль и сахар. Полученное филе смажьте тонким слоем горчицы, посыпьте смесью из соли и сахара.

Подготовленную сельдь поместите на 1–2 дня в холодильник. Затем нарежьте на кусочки, сбрызните маслом и посыпьте нарезанным репчатым луком. Подавайте с горячим вареным картофелем.

Сельдь с луком, лимонным соком и кориандром

– 4 куска филе соленой сельди
– 2 луковицы
– 1 лимон
– молотый кориандр – по вкусу

Сельдь нарежьте на порционные кусочки. Лук нарежьте тонкими полукольцами. В контейнер с крышкой уложите слоями, чередуя, сельдь, кориандр и лук, последним слоем уложив лук. Полейте все соком лимона, плотно закройте и поместите на ночь в холодильник.

Сельдь с сахаром, лавровым листом и растительным маслом

– 1 тушка свежемороженой сельди
– 1 ст. ложка сахара
– 2 лавровых листа
– 4 ст. ложки растительного масла
– 2 ст. ложки соли без горки

Сельдь выпотрошите, промойте, удалите голову и хвостовой плавник. Затем нарежьте кусочками шириной 2–3 см. Для маринада смешайте соль, сахар и растительное масло.

В эмалированную посуду положите раскрошенный лавровый лист, обмакните в маринаде кусочки сельди и уложите их поверх лаврового листа. Придавите все стеклянной дощечкой, установите груз (можно банку с водой) и поместите на 12 часов в холодильник.

Сельдь с луком, горчицей и растительным маслом

– 500 г филе соленой сельди
– 1 луковица
– 40 г готовой горчицы
– подсолнечное или оливковое масло – по вкусу

Филе сельди, не нарезая на куски, смажьте с обеих сторон горчицей, туго сверните рулетом и плотно уложите в банку. Залейте подсолнечным или оливковым маслом так, чтобы масло полностью покрывало рыбу. Заполненную банку поместите на сутки в холодильник.

Подавайте следующим образом: нарежьте сельдь на кусочки, уложите в селедочницу и гарнируйте репчатым луком, нарезанным кольцами. Полейте все небольшим количеством масла, в котором сельдь выдерживалась.

Маринованная сельдь

Сельдь с луком и кайенским перцем по-английски

– 6 тушек соленой сельди
– 1 луковица
– 1 стручок кайенского перца
– 150 мл уксуса
– 150 мл воды
– 1 лавровый лист
– 6 горошин черного перца

Сельдь разделайте на филе. Каждую половинку обложите с внутренней стороны кольцами лука, сверните в тугой рулетик и скрепите деревянными зубочистками. Подготовленные рулетики уложите в форму.

Добавьте пряности и залейте все смесью из воды и уксуса. Запекайте в духовке под крышкой 1 час при температуре 160 ˚С, затем оставьте на ночь остывать в маринаде. Подавайте к хлебу с маслом.

Сельдь с морковью, луком, лавровым листом и смесью перцев

– 1 крупная тушка свежей сельди
– 1 шт. крупной моркови
– 2 луковицы
– $^1/_2$ стакана светлого уксуса
– 3 ст. ложки сахара
– 1 стакан воды
– 1–2 лавровых листа
– 1 ст. ложка смеси перцев горошком
– соль – по вкусу

Уксус смешайте с горячей водой, добавьте лавровый лист, немного перца, сахар и немного соли. Доведите до кипения и остудите полученный маринад.

Морковь и лук нарежьте кружками и кольцами. Сельдь выпотрошите, удалите голову, кости и кожу. Затем нарежьте на небольшие кусочки и уложите в банку, прослаивая перцем, луком и морковью. Залейте все маринадом и поместите на 2 дня в холодильник.

Сельдь с морковью, луком, корнем сельдерея, яблоками, солеными огурцами, майонезом и пряностями

– 12 тушек соленой сельди
– 2 шт. сваренной до полуготовности моркови
– 4 луковицы
– 2 соленых огурца
– $^1/_2$ сваренного до полуготовности корня сельдерея
– 1 яблоко
– 150 г майонеза
– 1 л молока (или сметаны)
– 1 щепотка сахара
– 2 лавровых листа
– 1 ч. ложка зерен горчицы
– 15 горошин ямайского (душистого) перца
– 10 горошин черного перца
– уксус, вустерширский соус и черный молотый перец – по вкусу

Тщательно вымытую сельдь освободите от костей и кожи. Филе сельди, мелко нарезанные овощи, яблоко и пряности уложите слоями, чередуя, в глубокую посуду.

Из майонеза, молока, сахара, уксуса, вустерширского соуса и черного перца приготовьте маринад с помощью венчика. Полученным маринадом залейте филе сельди и поместите на сутки в холодильник. Подавайте с картофелем, сваренным в мундире.

Сельдь с луком, томатной пастой, красным и душистым перцем по-корейски

– 1 кг свежей или замороженной сельди
– 5 луковиц (можно больше)
– 1 ст. ложка томатной пасты
– 80 мл уксуса
– 2 ч. ложки красного молотого перца
– 1 ч. ложка душистого перца горошком
– $^1/_2$ стакана растительного масла
– 1 ст. ложка соли

Сельдь разделайте на филе (кожу можно не снимать) и нарежьте кусочками. Лук нарежьте широкими крупными

кольцами. В емкость уложите слоями, чередуя, сельдь и лук, поливая каждый слой маринадом. Накройте перевернутой тарелкой, поставьте небольшой груз и поместите на ночь в холодильник.

Для маринада растительное масло и томатную пасту смешайте, поставьте на огонь и доведите до кипения. Влейте уксус, накройте крышкой, снимите с огня и дайте остыть. Душистый перец горошком, молотый красный перец и соль добавьте в остывший маринад и все тщательно перемешайте.

Сельдь с луком, морковью, уксусом и соевым соусом по-корейски

– 2 кг филе соленой сельди
– 3 крупные луковицы
– 3 шт. крупной моркови

Для заливки:
– 100 мл соевого соуса
– 3 ст. ложки сахара
– 1 ст. ложка уксусной кислоты (70 %)
– 300 мл кипяченой воды
– 100 мл растительного масла
– 1 ч. ложка молотого красного перца
– 1 ч. ложка молотого черного перца
– 1 ст. ложка соли

Филе сельди нарежьте небольшими кусочками. Лук нарежьте кольцами, морковь натрите на терке и все смешайте с сельдью. Для маринада добавьте в воду все ингредиенты и тщательно перемешайте. Полученным маринадом залейте сельдь с луком и морковью, накройте и поместите на ночь в холодильник.

Сельдь в винном соусе с душистым перцем, луком и гвоздикой

– 1 кг среднесоленой сельди
– 1 крупная луковица
– $^1/_2$ стакана белого вина
– 2 ст. ложки белого винного уксуса
– 20 г сахара
– 3 лавровых листа
– 3 бутона гвоздики
– 5 горошин душистого перца

Сельдь разделайте на филе и сверните каждый кусок рулетиком. Сколите шпажками и поставьте плотно друг к другу в глубокую емкость. В кипящую воду положите нарезанный кольцами лук, лавровый лист, душистый перец, гвоздику и прокипятите все 5 минут под крышкой на слабом огне.

Затем добавьте сахар, уксус, белое вино и прокипятите еще 2 минуты. Полученный маринад охладите и залейте им подготовленное филе сельди. Емкость поместите на 10–12 часов в холодильник.

Сельдь с сахарной пудрой, луком, морковью, петрушкой, красным луком и перцем

– 4 тушки жирной малосольной сельди
– 1 шт. крупной моркови
– 3 головки красного лука
– 200 г сахарной пудры
– 150 мл 9%-ного уксуса
– 3 стакана воды
– 1 пучок петрушки
– 5–7 лавровых листов
– 30 горошин душистого перца
– молотый красный перец – по вкусу

Сельдь промойте, залейте холодной водой и вымачивайте в течение 12 часов, меняя воду до тех пор, пока она не станет прозрачной. Затем выпотрошите сельдь и нарежьте на небольшие кусочки.

Лук и морковь очистите и нарежьте кружками. В емкость уложите слоями куски рыбы, лук, морковь и приправы. Вскипятите воду с уксусом и сахарной пудрой и залейте сельдь маринадом так, чтобы она была полностью им покрыта.

Закройте посуду крышкой и поместите в холодильник минимум на 2–3 дня. Наилучший вкус сельдь приобретает на 4-5-й день. Подавайте, посыпав измельченным зеленым луком. В прохладном месте может храниться 2 недели.

Сельдь с морковью, луком, чесноком, соевым соусом и кунжутом

– 500 г свежемороженой сельди
– 250 г моркови
– 1 луковица

– 2–3 зубчика чеснока
– 1/2 ч. ложки сахара
– 1–2 ст. ложки соевого соуса
– 1 ст. ложка семян кунжута
– 3–5 ст. ложек растительного масла
– 1 ч. ложка соли (неполная)

Для маринада:
– 50 мл уксуса
– 1/2 ч. ложки сахара
– 50 мл воды
– 2 ч. ложки соли

Сельдь разморозьте, разделайте на филе и нарежьте ломтиками. Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите брусочками, как для моркови по-корейски. Лук и сельдь залейте на 30 минут маринадом из уксуса, воды, соли и сахара.

Затем маринад слейте, добавьте морковь, пропущенный через пресс чеснок, растительное масло, кунжут, соевый соус, сахар и соль. Все перемешайте и поместите на ночь в холодильник.

Сельдь с томатным соком, луком, смесью перцев и белым винным уксусом

– 1 кг свежей сельди
– 4 луковицы
– 250 мл томатного сока
– 80 мл белого винного уксуса
– 1 ч. ложка сахара
– 2 ст. ложки приправы для засолки сельди (сушеный лук, чеснок, паприка, кориандр, гвоздика, имбирь, лавровый лист)
– 120 мл растительного масла
– 1 ч. ложка смеси перцев
– 1 ст. ложка соли

Крупную сельдь разделайте на филе (мелкую выпотрошите, удалите жабры, промойте и засаливайте целиком) и нарежьте кусочками шириной 3–4 см. Лук нарежьте тонкими полукольцами и уложите в емкость слоями, чередуя, вместе с сельдью.

Залейте все маринадом и поместите на ночь в холодильник. Для маринада масло смешайте с томатным соком, вскипятите, добавьте в смесь все специи и остудите.

Строганина из сельди с сахаром, луком, уксусом и

ароматным подсолнечным маслом

– 2 тушки свежемороженой сельди
– 3 луковицы
– 2 ст. ложки сахара
– 50 мл столового уксуса
– ароматное подсолнечное масло и перец – по вкусу
– $1^1/_2$ ст. ложки соли

Замороженную сельдь ополосните в холодной воде. Удалите голову, хвост и быстро нарежьте пластинами толщиной не более 5 мм (мелкие кости в готовом блюде станут мягкими). Молоку и икру сохраните.

Лук нарежьте тонкими кольцами и положите к наструганной сельди, молокам и икре. Добавьте соль, сахар, немного перца и влейте уксус. Все тщательно перемешайте и поместите на 40 минут под гнет. Затем уложите в банку, залейте ароматным подсолнечным маслом и поместите на ночь в холодильник.

Сельдь с ананасами, луком, майонезом, маслом, лавровым листом и перцем

– 1 кг свежей сельди
– 2 луковицы
– майонез и консервированные ананасы – по вкусу
– 50 мл уксуса
– 1 ч. ложка сахара
– 4 лавровых листа
– 150 мл растительного масла
– 1 ч. ложка перца
– 1 ч. ложка соли

Сельдь разделайте на филе и нарежьте кусочками. Лук нарежьте полукольцами, ананасы – кусочками. Уложите в емкость слоями, чередуя, кусочки ананаса, филе сельди, смазанное майонезом, и поверх разложите лук. Смажьте его майонезом и полейте все маринадом.

Повторите процедуру с оставшимися продуктами и залейте все маринадом. Заполненную емкость поместите на 12 часов в холодильник. Для маринада смешайте растительное масло, уксус, соль, перец, сахар и лавровый лист. Все перемешайте, вскипятите и охладите.

Обжаренная сельдь с огурцами, луком, лимонным

соком, кориандром и горчицей

– 1 кг свежей сельди
– 3 луковицы
– 2 консервированных огурца
– 500 мл винного уксуса
– сок 1 лимона
– 100 г муки
– 1 ст. ложка горчицы
– 1 ч. ложка молотого кориандра
– 4–5 лавровых листов
– 10 ст. ложек растительного масла
– 1 ч. ложка черного перца горошком
– соль – по вкусу

Сельдь выпотрошите, удалите жабры, промойте холодной водой и промокните бумажным полотенцем. Сбрызните лимонным соком и положите на 10 минут в морозильную камеру. Затем извлеките рыбу и натрите ее снаружи и изнутри солью. Насыпьте в тарелку муку, обваляйте в ней рыбу и стряхните излишки муки.

На сковороде разогрейте масло и обжарьте рыбу по 3–4 минуты с каждой стороны до образования золотистой корочки. Обжаренную рыбу промокните бумажным полотенцем и дайте остыть. Огурцы нарежьте ломтиками и уложите с сельдью слоями в форму.

Залейте маринадом, накройте и поместите минимум на сутки (лучше на трое суток) в холодильник. Для маринада смешайте 500 мл воды с уксусом, вскипятите, положите приправы и нарезанный кружками лук. Снимите с огня и дайте маринаду остыть.

Сельдь в винном маринаде с красным сухим вином, луком, гвоздикой и семенами горчицы

– 10 кусков филе соленой сельди (от пяти тушек)
– 2 луковицы
– 1 стакан сахара
– 1 стакан красного сухого вина
– 1 стакан уксуса (можно столового и/или винного)
– 1 ст. ложка семян горчицы
– 2 лавровых листа
– 1 бутон гвоздики
– 1 ч. ложка черного перца горошком

Смешайте вино, уксус, сахар и специи. Доведите до кипения, добавьте нарезанный тонкими кольцами лук и поварите 5 минут при слабом кипении. Снимите с огня и остудите.

Остывший маринад откиньте на дуршлаг, сохранив жидкость. В емкость уложите слоями лук, сельдь и залейте маринадом. Накройте емкость и поместите на 1–2 дня в холодильник.

Сельдь с морковью, луком, корицей, имбирем, гвоздикой и перцем-ассорти по-еврейски

– 2 тушки малосольной сельди
– 1–2 шт. моркови
– 2 луковицы
– $^3/_4$ стакана винного уксуса
– 2 ст. ложки сахара
– 1 кусочек корня имбиря
– 2 щепотки корицы
– 3–4 лавровых листа
– 3–4 бутона гвоздики
– 6 горошин душистого перца
– 6–7 горошин черного перца
– $^1/_4$ стакана растительного масла

Замочите сельдь на 5 минут в холодной воде, затем воду слейте. Залейте водой на 2–3 часа, слейте воду и вновь залейте, оставив на ночь. Подготовленную сельдь выпотрошите, тщательно промойте внутри и снаружи под холодной проточной водой. Затем обсушите, разделайте на филе и нарежьте небольшими кусочками.

Для маринада вскипятите 1 л воды, добавьте лавровый лист, черный и душистый перец, гвоздику, корицу, сахар и прокипятите в течение 2–3 минут. Затем влейте винный уксус, растительное масло, быстро доведите до кипения и сразу снимите с огня.

Лук нарежьте кольцами, залейте на 5–7 минут кипятком и откиньте на дуршлаг. Морковь нарежьте пластинками, корень имбиря измельчите. Лук, морковь и имбирь залейте горячим маринадом, оставьте до полного охлаждения и извлеките овощи. Кусочки сельди уложите в емкость и залейте маринадом, по желанию процедив его. Емкость поместите на 12–24 часа в холодильник.

Сельдь с луком, соевым соусом, майонезом и зерненной горчицей

– 1 тушка соленой бочковой сельди
– 1 луковица
– соевый соус, майонез и зерненная горчица – по вкусу

Сельдь разделайте на филе, нарежьте кусочками и уложите в емкость. Лук нарежьте полукольцами и положите к сельди. Добавьте соевый соус, майонез и горчицу. Все перемешайте и поместите на ночь в холодильник. Подавайте, посыпав измельченным зеленым луком.

Сельдь с яблоками и красным луком в медово-йогуртовом маринаде с укропом и лимоном

– 2 тушки малосольной сельди
– 200 мл натурального йогурта
– 2 красных яблока
– 1 головка красного лука
– тертая цедра и сок 1 лимона
– 1 ст. ложка меда
– 3 ст. ложки белого винного уксуса
– 1 ст. ложка измельченного укропа
– 2 лавровых листа
– 3 ст. ложки оливкового масла
– ломтики яблока, свежемолотый черный перец и соль – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте порционными кусочками. Лук нашинкуйте тонкими полукольцами. Яблоки нарежьте небольшими кубиками, удалив сердцевину.

Смешайте лимонную цедру, сок, оливковое масло, уксус, мед и йогурт. Добавьте лавровый лист, укроп, посолите и поперчите. Полученный маринад тщательно перемешайте.

Смешайте кусочки сельди, яблоко, лук и залейте все маринадом. Поместите минимум на сутки в холодильник.

Подавайте с черным хлебом, украсив веточками укропа и ломтиками яблока.

Сельдь с луком-пореем, зернами горчицы, душистым перцем и корнем хрена

– 3 тушки слабосоленой сельди
– 1 стебель лука-порея
– 2 луковицы средней величины
– 1 небольшой кусочек корня хрена

– 100 г сахара
– 300 мл белого винного уксуса
– 2 ч. ложки зерен горчицы
– 1 лавровый лист
– 2 ч. ложки душистого перца горошком

Сельдь разделайте на филе и нарежьте кусочками шириной 2 см. В кастрюле доведите до кипения уксус, 150 мл воды и сахар. Добавьте перец, горчичные зерна и лавровый лист. Снимите с огня и дайте остыть.

Репчатый лук и лук-порей нарежьте тонкими кольцами. Корень хрена очистите и нарубите. Уложите сельдь, лук и хрен в стеклянную посуду и залейте остывшим маринадом. Поместите на 2 дня в холодильник.

Сельдь с луком, чесноком, соевым соусом и кориандром по-корейски

– 2 тушки свежемороженой сельди
– 2 луковицы
– 1 зубчик чеснока
– 3 ст. ложки соевого соуса
– 200 мл 9%-ного уксуса
– 2 лавровых листа
– 1 ч. ложка кориандра
– 3 ст. ложки растительного масла
– 8 горошин черного перца
– соль – по вкусу

Сельдь разморозьте и разделайте на филе. Промойте его и нарежьте небольшими кусочками. Лук нарежьте полукольцами. Затем уложите в емкость слоями, чередуя, сельдь и лук.

Сначала разложите слой сельди и слегка посыпьте солью. Поверх разложите лук, затем специи. Повторите процедуру с оставшимися продуктами.

Соевый соус смешайте с растительным маслом, уксусом и полученной смесью залейте сельдь, лук и специи. Емкость накройте крышкой и оставьте мариноваться на ночь.

Сельдь в горчичном соусе с кориандром, белым и душистым перцем

– 1 тушка свежемороженой сельди
– 2 ст. ложки горчицы

– 1 ст. ложка яблочного уксуса

– молотый кориандр, лавровый лист, растительное масло, белый перец и душистый перец горошком – по вкусу

Филе сельди нарежьте на мелкие кусочки и уложите в посуду. Заправьте уксусом, пряностями, горчицей, влейте прокаленное масло и плотно накройте крышкой. Посуду с подготовленным филе поместите на трое суток в холодильник.

Сельдь в майонезном соусе со свеклой, яблочным уксусом, лимоном и перцем-ассорти

– 1 тушка свежемороженой сельди
– 2 ст. ложки майонеза
– 1 ст. ложка сока свеклы
– 1 ст. ложка яблочного уксуса
– ломтики лимона, белый перец и душистый перец горошком – по вкусу

Филе сельди нарежьте на мелкие кусочки и уложите в посуду. Заправьте филе пряностями и уксусом. Майонез смешайте с соком свеклы и полученной смесью залейте рыбу. Добавьте ломтики лимона и плотно накройте крышкой. Посуду с подготовленным филе поместите на трое суток в холодильник.

Сельдь с соевым соусом, томатной пастой, уксусом и лавровым листом

– 1 кг свежей сельди
– 2 ст. ложки соевого соуса
– 2 ст. ложки томатной пасты
– 2 ст. ложки уксуса
– $^1/_2$ ст. ложки сахара
– 1 стакан воды
– $^1/_2$ стакана растительного масла
– лавровый лист и черный перец горошком – по вкусу
– 1 ст. ложка соли

Сельдь разделайте на филе и нарежьте его кусочками шириной около 2 см. Воду, масло, соевый соус, уксус, соль, сахар, томатную пасту, лавровый лист и перец горошком прокипятите и остудите полученный маринад. В остывший маринад положите сельдь и поместите на сутки в холодильник.

Сельдь с укропом под горчично-сметанным соусом по-шведски

– 2 кг тушек или 1 кг 200 г филе свежей сельди
– 1 л 6 %-ного уксуса
– 3 ст. ложки сахара
– 1 пучок укропа
– 500 мл растительного масла
– 1 ч. ложка молотого белого перца
– 3 ст. ложки соли

Для горчично-сметанного соуса:
– 9 ст. ложек сметаны
– 2 ст. ложки горчицы

Сельдь поместите на ночь в морозильную камеру. Затем разморозьте и обрежьте плавники. Укроп мелко нарубите и смешайте в миске с солью, сахаром и перцем. Добавьте масло, уксус и все тщательно перемешайте.

Полученной смесью залейте подготовленную сельдь, уложенную в глубокую форму, и наройте пищевой пленкой. Поставьте сверху тарелку, придавите грузом и поместите все на 2 дня в холодильник.

Спустя это время рыбу промойте, нарежьте кусочками и уложите в стеклянную посуду. Залейте горчично-сметанным соусом и поместите на 8 часов в холодильник. Для соуса тщательно разотрите горчицу и сметану.

Сельдь с соевым соусом по-корейски

– 1 кг свежей сельди
– соевый соус – по вкусу

Сельдь разделайте на филе и нарежьте кусочками. Уложите их в емкость и залейте чуть с верхом соевым соусом. Через 8–9 часов сельдь по-корейски готова.

Сельдь с сахаром, лавровым листом, перцем горошком и уксусом

– 1 кг свежей сельди
– 1 ст. ложка сахара
– 1 ст. ложка уксуса
– 1–2 лавровых листа

– черный перец горошком – по вкусу
– 1 ст. ложка соли

Сельдь разделайте на филе и нарежьте кусочками. На дно банки положите лавровый лист и перец горошком. Затем уложите кусочки сельди.

Смешайте соль, сахар и всыпьте в банку. Влейте уксус, все перемешайте и очень плотно закройте банку. Оставьте на 6–8 часов, каждый час переворачивая банку.

Сельдь с лимоном, сахаром, гвоздикой и лавровым листом

– 3 тушки свежей сельди
– $^1/_2$ лимона
– 700 мл воды
– 3 ст. ложки сахара без горки
– 1 лавровый лист
– 3 бутона гвоздики
– 5 горошин душистого перца
– 3 ст. ложки соли без горки

У сельди удалите голову, хвост, выпотрошите и тщательно вымойте. В кипяченой и остуженной воде растворите соль, сахар, добавьте толченые перец, гвоздику и лавровый лист.

Лимон нарежьте кружками, слегка подавите их и положите в маринад вместе с соком. Залейте полученным маринадом сельдь, поставьте пресс и поместите на сутки в холодильник.

Пряная сельдь с морковью, красным луком, лимонным соком, перцем-ассорти и лавровым листом

На 1 кг свежей сельди:

– лимонный сок, кружки сырой моркови, кольца красного лука, растительное масло, черный и душистый перец горошком, лавровый лист – по вкусу
– 2 ч. ложки сахара
– 500 мл воды
– 3 ст. ложки соли

Сельдь выпотрошите, удалите жабры, отрежьте хвост и плавники. Для маринада растворите в воде сахар, соль и добавьте сок лимона. Все размешайте и залейте сельдь полученным маринадом, поставив затем в холодильник на сутки. Спустя это

время рыбу помойте под струей холодной проточной воды и нарежьте небольшими ломтиками.

Уложите в банку слоями, чередуя, ломтики сельди, специи, морковь, лавровый лист и лук. Залейте все растительным маслом и поместите на ночь в холодильник. Можно мариновать тушку целиком, кусочками или свернутыми в рулет кусками филе.

Сельдь с лимонным соком, сахаром, перцем, луком и растительным маслом

– 2 тушки свежемороженой жирной сельди
– 1 луковица
– $^1/_4$ лимона
– 1 ст. ложка сахара
– 2–3 ч. ложки уксуса
– 150 мл растительного масла
– черный перец горошком – по вкусу
– 2 ст. ложки соли

Размороженную сельдь разделайте на филе и нарежьте кусочками. Смешайте соль, сахар, обильно обваляйте в смеси кусочки сельди и оставьте ровно на 1 час 40 минут при комнатной температуре. Спустя это время промойте каждый кусочек под холодной проточной водой, положите в дуршлаг и дайте стечь жидкости.

Затем уложите сельдь в емкость (лоток или банку), влейте растительное масло, уксус, сбрызните лимонным соком, добавьте перец горошком и поверх разложите нашинкованный лук. Заполненную емкость поместите на сутки в холодильник.

Сельдь с луком, имбирем, кардамоном, кориандром и душистым перцем

– 2 тушки свежемороженой сельди
– 3 луковицы
– 1 ст. ложка уксуса
– 1 ст. ложка сахара
– 1 л воды
– 3 лавровых листа
– $^1/_2$ ч. ложки молотого имбиря
– $^1/_2$ ч. ложки молотого кориандра
– 5 зерен кардамона
– 5 горошин душистого перца
– 5 горошин черного перца

– 2 ст. ложки соли без верха

Сельдь разделайте на филе. Лук очистите от шелухи и разрежьте на 4 части. Влейте воду, всыпьте соль, специи и прокипятите все в течение 10 минут. Затем добавьте уксус и сахар. В полученный охлажденный маринад положите рыбу и поместите на сутки в холодильник.

Иллюстрации

Сельдь в винном соусе с картофелем, свеклой, морковью, солеными огурцами, майонезом и луком «Деликатес под шубой»

Сельдь с картофелем, морковью, свеклой, луком и майонезом «Под народной шубой»

Салат из малосольной сельди, креветок, риса, помидоров черри и мандарин с майонезом «Памятное свидание»

Сельдь с яйцами, горчицей, луком и яблоками «Форшмак по-одесски»

Сельдь с суши-рисом, водорослями нори, соусом спайси, маринованным имбирем и васаби «Роллы-сан»

Кефирный суп с малосольной сельдью, куриным бульоном, свеклой, картофелем и укропом «Шпицберген»

Сельдь с креветками, грибами, зеленым горошком и ликером «Шалунья»

Сельдь с картофелем, грибами, йогуртом, зеленью и сыром «Хитовая»